30864/A

219086

L. XVI Win

E. Beyer. Vienna
Kat 93 80-48-8
Sch

47698

DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA
De
NATURA ET PRÆSTANTIA VINI RHENANI IN MEDICINA,

Quam
AUSPICE DEO
IN ILLUSTRI FRIDERICIANA
RECTORE ACADEMIÆ MAGNIFICENTISSIMO,
SERENISSIMO PRINCIPE AC DOMINO,
DN.
FRIDERICO WILHELMO,
REGNI BORUSSICI ET ELECTORATUS BRANDENBURGICI HÆREDE, ETC. ETC.
PRÆSIDE
DN. FRIDERICO HOFFMANNO
Medicinæ & Philoſ. Nat. Prof. Publ. Ordinario,
Potentiſſ. Regis Boruſſ. Conſiliario & Archiatro,
Patrono ſuo æternum colendo,
PRO GRADU DOCTORALI
Summisque in Medicina Privilegiis rite impetrandis,
ad d. XIIX. Maj. MDCCIII. horis ante- & pomeridianis
IN AUDITORIO MAJORI
Eruditorum disquiſitioni publicæ ſubmittit

JOANNES VALENTINUS KAUPPERS,
Neovillanus Rhingavus, Phil. Mag. J. U. Cand., Med. Caſtr. in Exerc. Cæſar.

Typis CHRISTOPH. ANDREÆ ZEITLERI, Acad. Typogr.

I

134550

K.K. UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK IN WIEN

LUN

DUP

WELLCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY

PROOEMIUM.

COmmunis ſed pernitialis eſt opinio non tam vulgi quam ipſorum quoque medicorum, ad ſanitatis tutelam ac reſtitutionem copia diverſisſimorum remediorum opus eſſe, quamobrem nullus finis eſt ſubinde nova & ſexcenta inveniendi & componendi pharmaca, quæ revera plus in confuſionem medentum, inque damnum ægrotantium quam in eorum ſalutem conquiruntur. Etenim ſi quis curate unde pendeat vitæ ſanitatis & morborum ratio ſcrutetur, certe perpauca eſſe à quibus ſanitas pendet, & quæ eam labefactatam reſtituunt clarisſime perſpiciet. Noſſe autem hæc ipſa, & exquiſita prudentia iis uti, præcipua quæ medicum ornat ac conſtituit, ſapientiæ pars eſt. Ego ſemper poſtquam in ima medicinæ penetralia admisſus ſum, conſtanter hac fui in ſententia, ad ſanitatem cuſtodiendam & morbos avertendos non opus eſſe pretioſis, & magno labore & ſubtili ratione excogitatis remediis, multo minus eorum copia; ſed ſufficere huic ſcopo ea quæ omnibus nota vulgaria & ad cuiusvis manus & poteſtatem ſunt, per quæ ego ſpeciatim intelligo v. g. aerem, aquam, motum, ſomnum, cibum, animi regimen. Horum tanta vis & potentia eſt, ut ſervare Corpus, idque deſtruere &

graues quoque morbos tollere recto ac debito uſu posſint. Optandum igitur vehementer eſſet, ut quisque medentum in res ſic appellatas a Medicis non naturales majori ſtudio ac induſtria animum ac cogitationes ſuas dirigeret, eorum vires in ſanandi negotio penetrando, quam ut ex remotisſimis locis & materia Humanæ natura plus inimica quam amica peterentur ac deſumerentur tot remediorum claſſes. De præſenti id laboris ſuſcepimus, ut ſpeciminis inauguralis loco præſtantisſimum vini & maxime Rhenani uſum in Medicina ſolida experientia non minus quam exacto ratiocinio ſuffulti demonſtremus; nec non qua ratione omnibus celebratisſimis quæcunque natura velars largitur medicamentorum ſpeciebus vinum longe ſuperius ſit, & quemadmodum univerſalis Medicinæ imprimis præſervatoriæ titulum optimo jure mereatur. Omnipotens, autem Numen ut ex voto ſuccedat hoc noſtrum inſtitutum ex alto nobis gratiam ac vires benignisſime elargiatur.

CAPUT I.
De præſtantibus Europæ Vinis eorumque natura ac facultatibus.

EQuidem animus eſt, Germaniæ noſtræ vina & inter ea Princeps Rhenanum eiusque indolem ac vires ſcrutinio Medico hoc loco evolvere, atque uſum in medendo oſtendere, nihilominus non alienum ab inſtituto neque iniucundum fore iudicavimus, præcipua quæ ex Europæ locis ad noſtras Terras exportantur vina recenſere, & perpaucis de eorum virtutibus quædam ediſſerere.

Ex omnibus autem Regionibus delicatisſima & valde, generoſa nobis offert Italia, ex quibus maxime eminet il-

lud

lud Vinum quod ad Veſuvii radices naſcitur & Lachryma Chriſti nuncupatur, alii quoque Virgineum illud denominant. Ratio denominationis deſumta eſt ex eo quod ex ſelectis uvis e tima antequam calcentur more lachrymarum emanet; eſt valde potens rubro colore ſplendens, odore ſuave, ſapore ſubdulce, & ſalubre, urinæ enim vias mox invenit propter ſuam qua imbutum eſt tenuitatem.

Laudem deinceps meretur, *Verracia* a colore *Verre* nigro nomen obtinens, colore nigrum eſt, palato gratum; ſtomacho minus grave.

In pretio quoque habetur Albanum ad Albam civitatem creſcens, quod ægrotis non minus quam ſanis commodum ac ſalutare eſt, tranſpirationem & urinam movens, proſtat album & rubrum.

Inter primæ notæ vina etiam numeratur Muſcatellinum Falſicorum. *Vin di monte Fiaſcone*, & notum eſt de hoc vino epitaphium cuiusdam bibuli, poſitum a famulo ſuo: propter eſt eſt Dominus meus mortuus eſt: guſtu eſt ſapidiſſimum.

Merentur etiam hic recenſeri Vinum *del monte Bolzano* rubrum, & moſchatellinum Peruſinum, quæ ambo non ſunt incelebria, & e civitatibus eiusdem nominis quotannis in magna copia Romam transportantur.

Ordo iam tangit Pucinum, antiquitati etiam notiſſimum, largitur illud ſaxeus collis nomine *Proſec* in ſinu Adriatici maris hodie *Capo d' Iſtria*; dicitur etiam Proſecker Reinfall/ dulce eſt, caput non petit nec mentem percellit, odore ſuave, fulvo nitens colore. Huic Plinius aſcribit quod Livia Auguſta 82. annos attigerit, cum alio vino non fuerit uſa.

Excellens quoque vinum eſt quod non adeoprocul a Vicentia progignitur, & Marciminum dicitur, podagricis præ cæteris innoxium eſſe perhibetur.

 In

In diſtrictu Aquilenſi a Roſacio civitate Fori Julii nomen accepit Roſaceum Roſazer/nobile & præſtans vinum.

Nec ſilentio prætereundum eſt Vernacium, Vinum generoſum; nomen obtinuit a Monte rubro Vulnetia in Liguria nunc *Vernacia* dicto, non modo in Italia, ſed apud Gallos & Britannos notum.

Spectant huc ſimiliter Rhætica Vina Germanice Veltliner/ quia in Valle Telinia creſcunt. His Auguſtum delectatum fuiſſe referunt: eſt Vinum inſtar ſanguinis rubrum, dulce & ſubauſterum in lingua relinquens ſaporem.

Notatu huc venit dignum plurima Italiæ vina & generoſitate & dulcedine ſuperare alia: dependet autem dulcedinis nec non virium cauſa potisſimum ex eo, quod in more habeant vel ex uvis maturis ſelectis in aere parumper exſiccatis ea præparare, vel ipſa recentia muſta igne leni aquoſitate in auras emiſſa inſpiſſare, & tunc fermentationi exponere: Hoc artificio vina majorem acquirunt dulcedinem, quandoquidem muſtum quo dulcius & ſpisſius eſt, eo minus vehementem ſubit ebullitionem, quæ alias plerumque aciditatis nimiæ genitrix eſt.

Cauſa porro tantæ in vino nobilitatis eſt ipſe ſitus Italiæ, ſolique ſulphurei natura: fervens enim ſolis ardor, & inſitus terræ calor non poteſt non ad perfectam maturitatem & dulcedinem uvas perducere. Verum enimvero dantur in Italia etiam Auſteriuſcula vina, dicta *aſciuti* quæ ex crudo parantur muſto, & proferuntur iis in locis, quæ ſeptentrionem ſpectant, utuntur his magno cum fructu æſtate ferventisſima, in morbis quoque præcalidis ad immodicum ardorem reſtinguendum.

Accedimus iam ad Galliæ vina, quorum præſtantia & nobilitas nemini noſtris temporibus obſcura eſſe poteſt, Omnium autem nobilisſimum habetur *le Vin de Champa-*

gne,

gne, quod etiam in pretio magno habent Magnates; ipſaque Rex eo utitur. Laudem meretur quod gratum ſit, ſtomacho, capiti, & nervis non inimicum, citoque per urinam tranſeat, colore rubellum eſt, delicati ſaporis propter acidi ſubtilis & ſpirituoſi temperatam mixturam.

Huic ſecunda ſunt Burgundiaca, ex quibus optimum Belnenſe *Beaunenſe* generoſum coloris oculi perdicis *du Couleur de Perdrix* ſaporis grati, minus vaporoſum & melius tolerat aquam quam *le Vin de Champagne*.

Non etiam incelebre eſt *le Vin de Paris* præſertim ex maturis uvis confectum, tenue eſt ſed guſtui acceptum, aquæ mixturam non bene ſuffert.

Ex Burdugallenſi diſtrictu optimum habetur Gravianum *Vin de Grave* Claretwein dicitur Vin de Grave, quia ſolum eſt valde arenoſam, *grave* enim Gasconibus eſt arena; ſaporis eſt auſteriuſculi, caput & mentem minus percellit, nec non ſtomachi & Inteſtinorum tonum egregie roborat.

Æſtimantur ſimiliter in Gallia Aurelianenſia, quorum alba dantur & rubra; ſunt vina generoſa, ventriculo proficua, ſed caput ferire ſolent.

Notisſima quoque ſunt Pictavienſia alba, quæ multum conveniunt cum Germanicis noſtris Rhenanis, tantum, quod ſint crudiora.

Denique etiam excellentisſima inter Gallica ſunt Frontinianum & vinum *Muſcat de Lion*, Illud dicitur ab oppido Frontiano tribus milliaribus Monſpelio diſtante, in provincia Languedocenſi, delicatisſimum eſt, moschi ſaporem & odorem referens; hoc ita appellatum eſt quia Lugdunum defertur, eſt rubrum, generoſisſimum, ſaporis auſteriuſculi ſuavis moschatellini, aquæ mixtura indiget ob nimiam generoſitatem.

Tan-

Tandem ex Gallicis quoque Vinum ſaluberrimum cenſetur Vinum Eremiticum, *Vin d' Ermitage*: eſt rubellum ſubauſterum, & baccarum myrtilli ſaporem referens.

Hiſpania nobiles quoque alit vites, quæ ob maturitatem uvarum vina largiuntur pretioſisſima.

Canarinum quod hodie ex inſulis Canariæ, maximè Canaria magna apportatur, circa urbem Dellen generoſisſimum creſcit.

Spectat huc quoque Malvaſium, quod ex grandibus rotundis uvis magnæ præſtantiæ exprimitur. Vinum hoc diutius durat, & ubivis gentium per mare devehi poteſt, quod non omnia vina perferunt.

Vinum Malacenſe, ſive vinum Secco germanicè Sect forte quod in Saccis vel utribus in Hiſpania circumferatur, vino canarino eſt pingius.

Petriſimonis dictum præcipue ad urbem Gualdalcazar naſcitur, ex palmitibus germanicis per Petrum Simonis ante 200 annos in Hiſpanicum ſolum deductis, ibique transplantatis. Memorabile enim eſt vites unius regionis in alias traductas, ob diverſi ſoli naturam & aeris, ſolisque ſtatum fructus diverſæ naturæ producere. Ita vites Germanicæ in Hiſpania uvas producunt longe dulciores, fractâ nempe & emollita ibi eorum aſperitate: ita etiam vites Malvaticæ ad nos delatæ multo delicatiora vina exhibent, quam in Italia.

Ager Andaluſiæ prope Xenes admodum vini ferax eſt; ſed hæc vina Xenena ſunt auſteriuſcula, minus dulcia & citius etiam aceſcunt in calidis locis, hujus generis ſunt etiam quæ circa Madrid proveniunt.

Alconenſe ſive *Alicante*, in regno Valentiæ rubrum eſt ſed craſſum, palato quidem acceptum at ſtomacho minus utile, huic non disſimile eſt genus illud quod noſtratibus dicitur *Vin de tinte*.

CAP.

CAPUT II.

Hiſtoriam vinorum Germaniæ maxime Rhenani nec non Hungariæ ſiſtit.

CUrioſum & perquam dignum obſervatione eſt, dimidiam Germaniæ partem boni vini eſſe genitricem, eam videlicet quæ plagæ Auſtrali propinqua eſt, quæ vero ad Septentrionem ſpectat, vel plane vinorum expers eſt, vel ea valde acida & tenuia profert: ſique conſulimus Geographicas tabulas, ſpeculari ibi iucundum eſt, eas omnes ferme Regiones ad alendas vites & bonum vinum producendum inidoneas eſſe, quæ ultra 51. gradum elevationis poli ſitæ; ita nempe ut quo magis remotæ ſint a polo ſeptentrionali, & meridionali vicinæ, generoſius & fortius Vinum producant, imbecillius autem acidoque magis prægnans quoplus a meridie ſunt averſæ. Ratio obſervationis hujus merito debet ab eo deſumi, quod loca ſeptentrioni vicina non tantum a ſole æſtum experiantur, neque aer tam tenuis & ſubtilis, Terraque Minus ſpongioſa tenera ſulphureque vegetabili turgida ſit (quæ omnia ad fæcunditatem vegetabilium in genere, & maxime uvarum maturitatem requiruntur) quam in meridionalibus calidioribus regionibus, ubi non modo plantæ, ſed & ipſa animantia tam domeſtica quam ſylveſtria ob auctiorem nutritionem majori incremento majorique perfectione ſapore quoque gratiori eminent, omnibus iis quæ tellus ſeptentrioni obverſa profert. Quemadmodum autem Hungaria præ fœcundisſimis Germaniæ regionibus primas tenet &tam vegetabilium quam animantium fertilitate atq; nitore celebratisſima eſt, ita etiam vires fructum ferunt, qui nobilem & generoſum largitur potum vinis Italicis & Hiſpanicis non poſtponendum, Germaniæ autem vinis merito

 præ-

præferendum. Ejusdem mentionem perpaucis facere inſtituimus, enumerando ea, quæ celebritate undiquaque feruntur. Eſt autem primi ordinis Tockavienſe quod in cacumine alti Montis, qui in ſinu auri mineras fovet, non adeo inſigni copia provenit, ſed delicatisſimum, & hinc tantum ad aulam Auguſtisſimi Imperatoris defertur.

Huic non ſecundum eſt quod in oppido Sancti Georgii ſingulari artificio parant, & vocatur Sanct Georger ausbruch: maturiores ibi & ſemi paſſos a minus maturis ſeparant ex uvis acinos, ex quibus (non ſecus ac Italia cum Lachryma Chriſti) exprimunt non magno pondere ſuccum qui promanans & aſſervatus guſtum ſumma ſuavitate afficit, & propter gratam nervis & ſpiritibus generoſitatem, totius œconomiæ animalis vires & functiones egregie recreat ac ſuſtinet.

Vilioris autem ſunt conditionis imbecilliora nempe & ſaporis paululum acidiuſculi, nec non adeo caro pretio venduntur, quæ ex reliquiis uvarum in dicto Sancti Georgii oppido conficiuntur.

Deinceps laudem etiam merentur Edenburgenſia vina, quorum præcipua ſunt circa Ruſtum & Neoſidlenſem lacum: hæc in arenoſis locis proveniunt.

Præterea magna adhuc copia vinorum in Hungaria exiſtit, diverſisque in locis vitis colitur, neque incelebre eſt vinum illud Hungaricum rubrum, quod circa urbem Budam *Offen* terra largitur.

Quod attinet ad naturam & virtutem Hungariæ vinorum, certe ea pereximia eſt: nam generoſitate & ſalubritate non cedunt Italicis vel Hiſpanicis, nam paucam acidi tartarei ſalis quantitatem obtinent, præſertim ea quæ ſuperius laudavimus, ſpiritu autem ſulphureo grato eoque aromatico abundant.

Equidem non eam quam merentur famam hactenus ob-

obtinuerunt, fallax enim non modo vulgi ſed & medicorum fuit perſvaſio, vinum Hungaricum inſalubre morbum Hungaricum progignere cum tamen potius dira hæc lues pauperes imo peregrinos exerceat, & ab aquarum impuritate aeris in æqualitate & intemperantia longe rectius ejus geneſis derivetur: potius vinum hoc ſaluberrimum judicamus ipſa teſte experientia; neque enim gravat dolere caput etiam liberalius hauſtum, modo non fuerit adulteratum, neque nervos afficit ut potius affectibus ſpasmodicis podagræ ſcorbuto hypochondriaco malo præ Rhenano aliisque quæ admittunt multum acidi in mixtura, longe ſit accommodatius.

Tandem quod boni vini character eſt agilitatem vigorem & levitatem largius potum in toto corpore relinquit, manifeſto documento: ex ejus uſu ſpiritus nec non vitalem circulum excitari & inſenſibili modo hoc quod gravat, quod moleſtum & ſanguini evacuari.

Quoniam vinum Hungaricum præ aliis quam plures peculiares proprietates gerit, de iis etiam paucis mentionem injicere hoc loco allubeſcit. Singulare vero iſtud eſt, quod non bene aeris acceſſum ferre queat: mox enim ſi aut vitra aut dolia ad aliquod ſpatium fuerint vacua, colorem & cum eo ſaporem mutat atque amittit. Protinus nimirum ejus color albus ipſi quaſi proprius, tranſit inflavum ſeu fuſcum, & clarum quod erat vinum turbidum evadit, idque ſæpe paucis diebus. Experiunrur talem inverſionem maxime vina ignobiliora, acidum admixtum foventia, & quæ recentia ſunt: immuna autem ab hac labe perſiſtunt generoſiora Toccavienſia, ſancti Georgii Ausbruch/ Item Ruſtianum, præſertim ſi ſoboles fuerint boni autumi, hæc non diminuto ſapore, colore & virtute longos annos perdurant, tantum quod dulcedinem quæ recen-

tibus eſt propria cum ſenio quodammodo deponant: quare non opus eſt hæc vina ſulphuris fumo imprægnare, vel dolia repleta ſervare: Memorabile autem eſt quod ab admixtione vini Rhenani aut alterius acidi, omne Hungaricum illico non tantum alteretur, ſed & ab indole ſua plane deflectat & corrumpatur: quinimo obſervavimus vinum ipſum Hungaricum vetus paululum acidum non eſſe novo addendum; Unde cum tanta difficultas ſit pro implendis doliis vina exacte ſimilia in promtu ſemper habere, niſi periculum præſertim in ignobilioribus Hungariæ vinis ſubire velimus, elegans ſtratagema inventum fuit: ſilicibus mundis replentur dolia loco vini quod elicitur, ita qualibet Hungarici vini ſpecies ſalva & incorrupta usque ad ultimam guttam diutiſſime permanere ſolet. Ratio autem quare hæc vina præſertim acidum in mixtura foventia, ignobiliora puto, ad aeris acceſſum tam ſubito mutentur, neque acidi vini vel alterius heterogenei miſcelam tolerare queant, nulla alia eſt, quam quod acidum in ſulphureum vini principium agere ſoleat, adeoque hoc pacto craſſin, texturam (ex qua proxime reſultat ſapor, color & virtus) penitus invertat ac deſtruat: actio autem & reactio acidi ſulphure per liberioris aeris aditum, qui intimius admiſſus activa ſua expanſiva virtute diverſas partes quibus fluida conſtituuntur varie invicem agitat, multum promovetur. Quamobrem etiam ſpiritus tartari, mellis mannæ qui acido & oleoſo principio conſtant; item liquor ex ſpiritu Vittioli, Nitridulci & ſpiritu cornu cervi compoſitus, ſi per tempus libero aeri exponantur, induunt protinus colorem ex flavo rubicundum. Denique vina Hungarica hoc habent peculiare, quod melius conſerventur & ſucceſſive generoſiora evadant ſi tantum a primis fæcibus craſſioribus liberentur poſtea vero illis non amplius ſpolientur,

in fun-

in fundum ſecedendibus particulis Tartareis ſie ſollen über der Mutter liegen bleiben.

Progreſſum jam etiam facimus ad nobiliora Germaniæ vina, inter quæ principem locum tenent ea quæ ad fluvium Rhenum Mœnum Moſellam & Neccar proveninis in locis præſertim montoſis; ſoli meridiano obverſis: hæc enim longe ſalubriora iis quæ in planitie & a fluminibus disſitis terris proferuntur, annotantur; Unde, celebria ſunt vina Rhenana, Mœnana Neccarina, Moſellana. Quemadmodum autem vina inter ſe etiam unius ejusdemque diſtrictus differunt (nam quævis terra diſtinctas ſuas mineras, cereviſias, ingenia hominum varia, nec non vina cuivis loco propria progignit) ita Rhenanum per longam & conſtantem annorum experientiam & conſenſum tam phyſicorum quam Medicorum & gratia & ſalubritate reliqua omnia exſuperat: unde Germanicorum vinorum princeps non immerito debet cenſeri. Intelligimus autem per Rhenanum illud quod ad Rhenum naſcitur.

Ex hiſce palmam refert Hocheimenſe, quod a principibus & magnatibus maximi æſtimatur, nomen ſuum adeptum eſt a pago Hocheim cujus ſoli partus exiſtit, e regione urbis Moguntinæ non ultra dimidium milliare ex altera Rheni parte ſito. Et notabile eſt, quod vina quæ non procul ab hac urbe cis Rhenum reperiuntur reliquis Rhenanis ſint meliora.

Secundum locum obtinet Cocheimenſe a pago Cocheim ita appellatum bonitate non multum inferius Hocheimenſi.

Cæterum Rhingavia nobilis & delicati vini abundat copia, non tamen ejusdem in quolibet loco virtutis: præſtantisſimum habetur Rudesheimenſe a pago Rudesheim, prope Bingam nomen adeptum quod ſpirituoſitate, & ob

 acidi

acida defectum gratia reliquis Rhingaviæ vinis præcellit: exprimitur enim ex uvis peculiaris ſpeciei dictis *Orleans*, quæ tantum in hujus pagi certo monte & in nullo alio Rhingaviæ loco perfectam maturitatem & dulcedinem acquirunt; hæ uvæ Ruſslingenſibus ſunt majores & cultiores.

Laude quoque eximia extollitur Johannesbergenſe, & id quod vineæ Erbacum inter & Hattenheim prope fontem dictum Marckbrunn elargiuntur.

Subſequitur poſtea Rauenthalenſe & Neuendorffenſe, hæc magis quam recenſita ſua aciditate palatum excitant & jure merito inter meliora numerantur.

Reliqua vina quæ *Geiſſenheim*, *Winckel*, *Oeſtrig*, *Elfeld*, *Ober & Unter-Wallef* proferunt etiam encomio digna ſunt, prædictis tamen aliis Rhingavienſibus prærogativam cedunt. Pleraque titulo Moguntiacorum inſignata vina, & Rhingavienſia aciditatem præ ſe ferunt; & memorabile eſt quod maxima pars ex vite acinos proferente exiguæ dimenſionis germanice Rußling dictam originem ſuam trahant. Hæc intenſiori ſolis eget fervore ut uvæ perfecta donentur maturitate, & vinum palato gratum ac ſpirituoſum porrigant: ſecus enim ob non depreſſam ſufficienter aciditatem uſui & ſanitati minus conveniunt: illud autem commodi habent hæ uvæ, quod vina dent valde durabilia quæ ſub annis ſemper meliora & generoſiora evadunt, & grata aciditate guſtum feriunt; id quod huic effectui aſſueti magni æſtimant. Dicta hæc loca quotannis, mille quingenta plus minus dolia, vulgo Stuckfaß / quorum quodvis capit 16. amphoras (Eymer) elargiuntur: nihilominus bonum Rhenanum caro emitur pretio, neque vix in his terris, præſertim Miſnia, Thuringia, Saxonia, Marchia, Sileſia venale proſtat: Vetus enim Franconicum pro veteri Rhenano venditur: maxima vero pars vini proprie ſic dicti

Rhe-

Rhenani jam deſcripti, Coloniam, in Belgiam, Angliam, Hamburgum, Lubecum navibus excepta Rheno & mari transfertur. Cauſa etiam cur tam rara avis in his terris ſit verum Rhenanum hæc videtur, quod hujus diſtrictus homines blando & dulci ſapore plus quam grato acido delectentur. Hinc etiam oenopolæ egregie fallunt, dum ſub nomine Rhenanorum Franconica quæ gratiora exiſtimantur, non ſine culpoſo lucro imperitis divendunt.

Poſt Rhingavienſia deſcendimus ad Baccharacenſia, hæc illis ſunt imbecilliora, nec tam diu durant, nihiloſecius gratia & ſalubritate ſeſe commendant, procreſcunt ex ſolo valde nigro, ſcisſili qui egregie radios ſolis concentrat repleto. Invaluit mos hic locorum gratiam quandam hiſce conciliare vinis dum nempe vaſtis doliis muſto repletis ſubdunt carbones vivos, quorum calor dolium (cujus partes mirum in modum exterius ob ſiccitatem dehiſcunt,) penetrat nulla tamen in terram prolabente guttula ob humiditatem a qua ſuperficies interna concava dolii protegitur, ne aſſerculi doliarii aridi ſe deſerant. Hoc labore efficitur ut muſtum non tanto impetu efferveſcat, quo pacto aciditas avertitur, & gratus ſapor reſultat: Germanice vocant geſeuerte Wein. Salubritati tamen vinorum ita minus conſulitur, & ea quæ liberæ fermentationi fuerunt commiſſa ſanitati magis amica exiſtimantur.

Notari meretur, quod vina Rhenana hæc omnium excellentisſima in terris ditioni ſubjectis Serenisſimi & virtute incomparabilis Electoris Moguntini, ex illuſtrisſima familia Lib. Baronum de Schönborn, Domini noſtri clementisſimi, benigna natura ex amplisſimo penu ſuo diſpenſet.

Cæterum circa Rhenum & non procul ab eo terra etiam perbelle vineis luxuriat, ex quibus non ignobilis no-

tæ

tæ vinis cellæ ditantur: ut ſunt Hambachia, Pfeddershemica, Riderbergica, Affenſteinenſia, Oppenheimenſia.

Dicendum etiam aliquid eſt de Palatinis: creſcunt magis in terris planis ex uvis variarum ſpecierum ſapidis ſucculentis: ætate fiunt multum ſpirituoſa, ſed ſulphure vaporoſo caput gravant. Hujus generis ſunt Wormacenſia, & præcipue die Liebenfrauen Milch / Forſtiana, Edinghofenſia, Ambacenſia Roteriana.

Neque ſilentio transmittenda ſunt, quæ in amœniſſimo diſtrictu inter montes & hortos vulgo Bergſtraſſen ſuccreſcunt. Hæc prædictis ſunt tenuiora, oligophora, ob acoris & ſpirituoſitatis mixturam non ingrata, propter celeriorem etiam per renes & alia emunctoria tranſitum, caput & nervos minus afficiunt, & ſalubritate præſtantiſſimi uſus ſunt, minus tamen ferunt ætatem: nam poſt ſextum annum ad ſummum ſpirituaſcentiæ gradum deveniunt. Optima ex iſtis ſunt Auerbacenſe, Bensheimenſe.

De Moſellanis & Neccarinis illud notari velim, quod ob temperaturam acidi & ſpirituoſi principii, copiamqne aquæ, pura ſint, ſvavia tenuia tamen, & quæ celeriter petant veſicam, hinc calculoſis & podagricis valde appropriata exiſtunt, dum horum effectuum elementum nempe tartarum egregie ex ſangnine eliminant; facile tamen vapeſcunt, ſitum contrahunt præſertim Neccarina, ætate viribus ſpoliantur: unde ad loca disſita non multum transportantur. Peſſimus mos quibusdam eſt, illa ſulphuris fumo imbuere vel ſpiritum vini illis affundere; quo ſæpe contingit, a Neccarinis & capitis dolores & ventriculi tormina ſuſcitari.

Franconia inſignem alit vinorum abundantiam, hæc autem Rhenanis quoad ſalubritatem multo ſunt inferiora, hinc quoque viliora. Sulphure gaudent ſpiritibus corpo-

ris

ris noſtri minus amico, ut largius pota capitis gravitatem relinquere, & torporem membris imprimere ſoleant: Nihil omninus quædam generoſa ſunt & magna vi activa prædita. Ex ſpirituoſis autem eminent illud quod creſcit in monte dicto der Stein prope Herbipolim qui aſpectum cum vicinis ſibi continuis obtinet tam pulchrum, ut dubitare fas ſit, an ullibi in Germania ſit reperire ſimilem montium tractum, qui in una recta linea ſuperficie nullibi magis depreſſa aut elevata exhibeat vinearum ſeriem adeo amœnam longam & altam, & quæ ita oculis ſimul ſeſe præſentet, virescens eos alliciat, detineat ac recreet. Vinum quod exhipet Stein-Wein appellatur; hoc poteſt eſſe viliorum acidorum correctivum, & medicina: unde illi qui callent artem miſcendi vina, pauca quantitate genuini Steinenſis, ignobiliora rhenana vel palatina egregie non ſine magno fœnore fortificant, & palato delicatorum ſapida reddunt.

Ex monte cujus cacumini arx Herpipolenſis ſuperſtructa eſt qua ille meridiei obvertitur, & vulgo die Leiſte nominatur, colligitur vinum quod bonitate Steinenſe adhuc vincit: ſed in ſola cella hujus arcis vinis optimis refertiſſima guſtandi illud occaſio quærenda.

Magnæ etiam æſtimationis ſunt Sommerhauſana, Randeſakeriana, Frikenhauſana & plura alia in hoc diſtrictu quem Mœnus alluit.

Vini Iphoffienſis & Redelſeenſis magna etiam copia in Bohemiam Saxoniamque transfertur.

Præterea juxta Mænum fluvium & ſuavitate & ſalubritate ſeſe commendant Wertheimenſe & Klingenbergenſe, hoc ad ſaporem Moſellani multum accedit, capiti minus eſt offenſum. Pertinent etiam huc magnam affinitatem cum Klingenbergenſi alentia, quæ habentur ex vineis non prol

 cu-

cul ab Honovia cultisſimis. Michelbacenſe, Hirſchheimenſe, Nierenſteinenſe, Hochſtattenſe, quæ vina ſunt uſu quotidiano inter cibos ſanisſima propter tenuitatem & faciliorem per ſanguinem tranſitum & gratum acorem: tertio demum vel quarto anno evadunt optima: ætate autem illorum ſpirituoſitas magis decreſcit quam increſcit.

Aliam vero obtinet naturam quod prope Frankofurtum vulgo Sachſenhauſen habetur, conſtat hoc ſulphure quodammodo vaporoſo, caput afficiente. Terra enim Francofurtenſis admodum ſulphurea eſt & ſcaturiunt ibi fontes qui purum ſulphur olent.

CAPUT III.

De natura atque elementis vini & maxime Rhenani aliorumque Germaniæ.

ANtequam de ſalubritate & virtute medicamentoſa hactenus recenſitorum Germaniæ vinorum & præcipue Rhenani verba faciamus, ratio ipſius ordinis poſtulat præmittere ea quæ ad cognitionem exquiſitiorem virtutum ſcitu prius neceſſaria ſunt; unde prius elementa ſive principia & ingredientia vini ex quibus naturam at indolem ejus pernoſcemus paulo accuratius exponere allubeſcit. Quod ſi vero ullo in mixto famoſa illa quinque Chymicorum principia offenduntur, certe ea clarisſime conſpicua fiunt ipſo in vino: ineſt enim ipſis ſulphur, ſal, & volatile quod ſpiritus vel mercurii nomine inſigniunt, proſtat quoque in ipſis aqua & terra, & ab horum principiorum indole proportione & mixtione tanta vinorum diverſitas ratione conſiſtentiæ, ponderis, ſaporis, odoris, coloris & virtutis dependet. Per ſulphur intelligimus illud quod concipit flammam, & cum floribus corporis noſtri

nup-

nuptum calorem excitat: eſt autem unum altero tenerius, ſubtilius, alterum contra craſſius viſcoſius terreſtrius; unum effluvia odore gratiſſima emittit, alterum gravi & ingrato vapore caput replet, unum per fermentationem magis attenuatum clarum & ſubtile redditum flavo & aureo colore mixturam tingit, aliud denſius eſt minus fermentativo motu evolutum; unde & conſiſtentiam craſſiorem, colorem nigrum, pondus quoque gravius vinis largitur.

Differunt quoque quæ vinum ingrediuntur ſalia, & quemadmodum omnium, vegetabilium, ita & uvarum, ſal tartareæ proſapiæ eſt. Tartarus conſtat ex terra oleo & acido; hæc enim juncta tartari forme ſal producunt. Ineſſe autem vinis, talis generis ſal, vel ex eo clarum fit, quod omnia vina ſi pura ſint neque adulterata & fermentationem ſuſtinuerint, ſi deſtillentur in vaſe relinquant magma quoddam acidi tartarei ſaporis: demonſtrat hoc quoque aceti geneſis: nullum enim datur vinum etiam generoſiſſimum quod non longiori & moderata digeſtione transeat in acetum. Conſpicitur autem ipſe tartarus ad oculum in lateribus dolii, quem non modo recentia ſed & vetera ſucceſſive dimittunt: ipſe autem ſapor acutus & auſterus qui ferme cuivis non adulterato puro, minus arte præparato proprius, luculentus teſtis eſt. Equidem dantur pure dulcia vina, quæ etiam poſt deſtillationem non niſi dulciſſimum magma dimittunt uti Hiſpanicum, quod hic locorum divenditur: ſed artificialia hæc eſſe vina ex melle rob paſſularum & Sp. Vin. parata, plura ſunt quæ nos convincunt credere; vel ſi genuina fuerint vina, non ſufficienter paſſa ſunt fermentationem, quæ dum muſtum nimis arte concentratur impeditur, & ita tartarus qui matrem dulcedinem habet & formam ex fermentatione nanciſcitur, parcior generatur.

 Sicut

Sicuti autem tartarus non unius ejusdemque indolis eſt, dum vel acidum exſuperat idque magis fixum vel volatile, vel terra, quæ pariter vel ad lapidis, luti, aut calcis naturam accedit; ita etiam in nonnullis vinis tartarus eſt valde ſubtilis volatilis, in aliis craſſus fixus terreus calcareus, in quibusdam tartarus copioſus in nonnullis rarus & paucus.

Reſtat adhuc tertium principium ſpirituoſum ſeu mercuriale: per hoc non aliud intellectum volumus quam aereo æthereum: ſubtile enim illud aero-æthereum principium, ſicuti omnia corpora pertranſit eorumque poros & interſtitia occupat, ita & illud videtur in vinis, in quibusdam in majori in aliis in minori copia. Patet illud ad oculum quando vinum ex uno vaſe in alterum transfundimus: globulos enim aereos copioſos ex fundo in forma bullularum in altum aſcendentes ipſumque aerem petentes non ſine incunditate & oculis & naribus ſenties, germani vocant lufftige Weine. Gaudent hoc elemento tenui & revera ſalubri vina quæ liberam fermentationem paſſa fuerunt: tunc enim rarioris fiunt texturæ & copia aeris & ætheris intermixti ipſa levia ſubtilia & rara reddit; unde ſalubritate antecedunt ea quorum fermentatio fuit de induſtria cohibita; quod fit ſi dolia ſemiplena firmisſime obturantur, fortiora quidem hoc pacto evadunt vina ſed ob defectum ſubtilitatis & ſpiritus aeri minus ſana. Efficit etiam hic internus vini motor ut vinum celerius venas corporis noſtri & emunctoria pertranſeat; unde recentia vina utut majorem præ veteribus copiam terræ & ſulphur minus ſubtilisſarum contineant, nihilominus ob copiam incolentis ætheris ſalubritate antiquis ſæpe numero ſunt præferenda.

De Principio aqueo ut longius ediſſeramus non res

erit magnæ operæ: eſt enim illud neceſſarium cujusvis vini ingrediens & vehiculum ſubſtantiæ activæ vini, quam pro diverſa proportione quantitatis in activitate & vehementia ſua vel mitigat vel auget, vina enim quo tenuira ſunt, id eſt quo majorem aquæ copiam admittunt, imbecilliora & minus calida exiſtunt, quo autem minor humiditatis ingreditur quantitas fortiora ſunt, unde etiam magis inebriativa: conſiſtentia enim imo pondus vini debetur unice aqueo elemento & terreo.

Terræ elementum num ad vini conſtitutionem etiam concurrat merito quæritur. Equidem non facilis erit laboris res, Chymica aut quæcunque alia analyſi ex ipſo vino ſiſtere ſolidum terreum principium: nihiloſecius quandocunque lentorem & viſcoſitatem quam vina præſertim recentia ſæpe numero induunt, nec non illum mucum tenacem qui circa orificia vaſorum ex vino miniſterio aeris generatur conſideramus, fateamur neceſſe eſt, hæc ipſa effecta non niſi ſolido terreo principio quod fluiditati contrarium eſt deberi. Deinceps nulla aqua eſt quæ non ſit particeps terræ: unde omnis aqua etiam fluidisſima ſub quavis deſtillatione repetita in fundo relinquit terræ portionem; neque ullum in rerum natura datur oleum vel ſulphur vel ſal quod non in mixtionem ſuam recipiat terram: ſicuti encheiriſi Chymica ex oleo etiam caladisſimo caryophyllornm inſignis copia fixæ terræ educitur, quod fit ſi cum ſpiritu flammifico Excellentisſimi Præſidis ad ſolam mixtionem accenditur. Ut itaque unum ſal tartareum vel oleum & ſulphur præ altero magis vel minus terreſtre eſt, ita etiam non tantum aquæ ſed & ſali tartareo & ſulphuri vinorum terreum quoddam adjunctum eſſe principium, nemo penitus revocabit in dubium.

Hiſce ſuppoſitis facillimum erit concludere unde pen-

deat tanta differentia & varietas vinorum, & tantum ratione ſaporis, odoris, coloris, conſiſtentiæ, ſed maxime virtutis. Nolumus hic in diverſas vinorum ſpecies inquirere & horum elementorum naturam vel proportionem ſcrutari, quod nimis longum pertractare foret: nobis ſaltem hoc loco ſuffecerit meminiſſe Rhenanum & de quo nobis ſermocinatio ſalubre temperatum Germaniæ vinum quodvis, in ſinu ſuo fovere non multum craſſi terreſtris minus reſoluti vel inteſtina agitatione ſubacti ſulphuris; ſed potius ipſis ineſſe ſulphur valde ſubtile, gratum, delicatum, fermentationis actu ſolutum & attenuatum, unde colore & odore ſuave ſe ſiſtit; valet hoc maxime de vinis veteribus. Notabile eſt recentia colore eſſe ut plurimum diluto, minus flavo, conſiſtentiæ turbidioris, quæ tamen temporis & annorum ſucceſſu claritate, ſuavitate, & ſaporis gratia, nec non colore aurum æmulante cujusvis palato ſe commendant. Præterea Rhenana vina magnam copiam acidi non tamen fixi terreſtris ſed teneri & ſubtilis admittunt: patet hoc ad oculum quando hoc vinum deſtillationi committitur, tunc acidi penetrantisſimi inſignem quantitatem in vaſe relinquit. Principium ſpirituoſum æthereum ingreditur quoque noſtra vina magna in copia, viſitur hoc maxime in vinis recentibus ex numeroſis bullulis, ex vino in altum ſeſe elevantibus poſt factam agitationem, vel ex uno vaſe in alterum transfuſionem. Præſens quoque eſt aqua ceu vehiculum ſubſtantiæ activæ in vinis Rhenanis ſatis copioſa, quæ partim per deſtillationem factam oculis ſiſt tui, partim etiam ex tenuitate vini colligitur. Paucis; elementa quæ fluida & quæ ſubtilia levis tenuis & raræ ſunt ſubſtantiæ, conſtituunt noſtra vina, illud autem quod grave denſum terreſtre & viſcoſum tenax eſt ab eorum mixtura eſt remotum.

Cum

Cum autem & Germaniæ ſalubria vina ipſaque Rhenana non quoad omnia unius ejusdemque indolis vel virtutis ſint, ſed quævis ferme loca, imo in certo loco certus quidam diſtrictus vina peculiaria, inter ſe differentia producat, merito hujus cauſa venit inquirenda. Dicimus autem ſpecialem cujusvis vini naturam facultatem & vim unice dependere a ſole ceu patre, & ſolo ceu matre, nec non ſpecie vitis diverſa. Sol ſicuti in univerſo caloris ſpirituaſcentiæ & ſulphurei volatilis elementi in mixtis cauſa & author eſt: ita etiam activi calidi ſpirituoſi ſulphuris in vinis genitor & parens exiſtit.

Patet hinc vera ratio, quare eæ regiones quæ magnum & diuturnum ſolis æſtum experiuntur, vina valde generoſa exhibeant, nec non ea loca quæ a vento ſeptentrionali & maxime aquilonari ceu frigidisſimo defenſa, ſunt, ſolique meridiano libere patent, uti ſunt montes qui ſpectant auſtrum, grata & fortia vina largiantur, oppoſita autem cæteris plagis loca vinum longe ignobilius progignant. Diluceſcit & porro ratio, quare æſtas & ſubſequens autumnus ſerenus & fervidus, dulces uvas & generoſa vina, nebuloſus, nimboſus & frigidus e contra immaturas uvas cruda vero & acida vina proferat.

Verum enim vero ad differentiam vinorum non ſufficit ſol, habemus enim compertum per experientiam, in locis eodem ſole reſpectu ſitus gaudentibus, diverſæ tamen indolis ratione ſpirituaſcentiæ imo ſalubritatis vina provenire; exemplo nobis ſit tractus cis Rhenum Moguntinæ urbi obverſus, ubi pagus Hocheim, Cocheim, & Caſſelſitus indentitate & propinquitate gaudent, nihilominus Hocheimenſe multis paraſangis vincit Cocheimenſe & hoc Caſſellanum, quod vilioris conditionis eſt: cauſa itaque hujus differentiæ merito transfundi debet in ipſum ſolum.

Obſer-

Obſervavit jam ſuo tempore id antiquisſimus naturæ ſcrutator Hippocrat. qui lib. 4. de morb. p. 58. ait: *Conſiderandum quantum locus loco etiam valde vicino ad vini ſuavitatem præſtet quamvis ſol æqualiter ſufficiat, cum in hoc terræ humor ſit, qui vinum ſuave exhibeat, in illo vero minime. Sunt quoque non agreſtia pauca in loco naſcentia quæ ad ulnæ ſpatium translata non amplius produci comperias. Neque enim terra ejusmodi humorem translato accommodatum habet qualem illa agreſtibus plantis ſuppeditabat. In his enim ſunt quædam magis virulenta, quædam magis humida, quædam dulciora, fictiora quædam aſperiora etiam quædam aliaque ſexcenta aliter ſe habent.* Hæc ſumma ratione producta ſunt a divino ſene. Terra enim mater iſtius humoris eſt, qui ad nutritionem vegetabilium pertinet, & quamvis omnes plantæ aqua fluviatili ceu catholico & accommodatisſimo nutritio ſucco alantur, nihilominus diverſæ naturæ terra per quam tranſit ad radices, naturam & genium ſingularem cum ipſa communicat, neque dubium eſt ipſa effluvia earum rerum, quæ ſub certa terra cuſtodiuntur, eam mirifice diſponere & alterare, & hac ratione etiam vegetabilia ipſumq; vinum certa qualitate imbuere. Curioſum eſt Hocheimenſes vineas maxima ex parte intus alere fosſiles carbones, qui aliquid contribuere poſſunt, quod vinum ad ſuccinum accedentem odorem & ſaporem præ ſe ferat.

Tandem diſtincta natura vinorum ex differenti ſpecie vitis non ſine ratione ducitur ac derivatur: multum enim differunt inter ſe vites & uvæ. Ita quædam uvas, copioſas, quædam paucas, quædam ſucculentas majores, hæ parvas gerunt, nonnullæ uvæ citius ad dulcedinem & maturitatem aliæ tardius ad eandem perducuntur: ex parvarum uvarum numero, quæ exilia grana fovent, ſed tardius perveniunt ad dulcedinem, ſunt illæ quæ dicuntur Rußling / carnoſæ

noſæ & ſucci plenæ ſunt die heiniſch/ quæ copioſum muſtum, ſed minus forte vinum efficiunt. Iſtæ autem ſpecies, quæ vocantur Gut-edel/ Elbing/ facilius perveniunt ad maturitatem, dulcedine quoque ſe commendant &c. Notatu quoque hic dignum venit, quamvis ſpeciem vitis ſuam peculiarem culturam, nec non ſectionem convenientem requirere; hæc qui non probe callet & intelligit fœcunditate privare vitem facillime poteſt.

CAPUT IV.

De Modo conſervandi vinum Rhenanum aliaque Germaniæ.

QVemadmodum vini omnis qualitas, videlicet ſapor, odor, color, virtus & conſiſtentia unice a craſi mixtione, & proportione elementorum certum vini genus componentium dependet: ita etiam ejus conſervatio, quæ non niſi duratio quoad easdem facultates & qualitates eſt, ex conſervatione ejusdem craſeos ac mixtionis proficiſcitur: ſalva enim mixtione & unione elementorum certum corpus conſtituentium, mixtum conſervatur in ſua natura: illa deſtructa perit & deſtruitur color, ſapor non minus quam virtus. Exploratum autem per attentam obſervationem eſt, nihil magis fluidorum texturam ac craſin cuſtodire, eamque ſartam tectam immunemque ab omni corruptione & immutatione ſervare, quam ſpiritus, qui nil aliud ſunt quam ſulphur mixti inteſtino motu reſolutum & ſubtiliſatum: ſulphur enim per unanimem philoſophorum ſententiam balſamum eſt corporum, ea defendens ab omni corruptione: ſulphur cuſtos & conſervator cuivis corpori propriæ craſeos eſt, neque in regno ani-

man-

mantium datur aliud in ſanguine quod eum, totumque corpus præſervat a putredine, quam ſpiritus, qui eſt in ſanguine ſulphuris motu inteſtino reſoluti ſoboles, qui quamdiu præſens eſt, vitæ particeps corpus efficit. Ex eo jam clarum fit, quod omnia ſpirituoſa & generoſa vina, nec non antiqua haud facile ſuſcipiant mucoſitatem, ſitum, vel colorem aut ſaporem mutent; ex adverſo cuncta recentia, tenuiora, imbecilliora, multum aquæ & acidi tartarei, ſed parum ſulphuris complectentia, uti Neccarina, Moſellana, facillime alterentur & vappam Kaan ſuſcipiant.

Ex jam dicto fundamento intelligi quoque ratio poterit, cur ſulphuris vulgaris fumus vel ſolus, vel cum aromatibus mixtus Germanice der Einſchlag/ a multis ſæculis per conſtantisſimam experientiam tanquam præſentisſimum remedium ad conſervanda vina adhibeatur: quare in uſu habent dolia antequam ipſis immittant vinum, ſulphurare vel ſulphuris vapore imbuere, quinimo ipſe fumus adhibitus vacuis doliis ex quibus vinum emiſſum fuit, ne vappeſcentiam vel ſitum noxium contrahant, ea per longum tempus præſervat. Quoniam vero promptisſime vinum vappam colligit quando ad aliquod ſpatium evacuatum fuerit ut liber pateat aeri ingreſſus, quare ut hanc impediant ſulphuris fumo vacuum ſpatium implent. Præterea ſulphur & hanc virtutem medicamentoſam cuſtodit, ut vina turbida clara reddat, heterogenea dejiciens in fundum, nec non acidum ſaporem temperet; hinc evenit experimento quotidiano, vina, quo crebrius transvaſantur, & ſulphurantur evadere eò mitiora. Ex quo intelligitur, ſulphur eſſe veram vini animam ejusque vitam, non aliam ob rationem quam quod ſpiritu ſuo penetrantisſimo minima interſtitia fluidi vinoſi occupante, inteſtinum partium fluidarum motum, qui genuinæ & nativæ craſeos conſervator eſt, tueatur. Verum enim

vero vehementer dolendum eſt, non adeo iſtum ſulphuris vaporem, amicum nervis & capiti deprehendi: unde plures capite imbecilles, a vinis ſulphuratis peſſime ſeſe habent: quamobrem nonnulli vel plane ab omni ſulphuris fumo abſtinent, & loco hujus accenſo thure vel ſuccino, aut ſpiritu vini aromatiſato accenſo dolia implent; quæ res non eſt de nihilo ſed maximopere commendanda: nilominus monendum eſt: ſi vina fuerint vetuſta & generoſa illud procedere non autem quando imbecilliora & recentia fuerint: in his enim ſulphuris fumus, qui tamen aromaticis effluviis condiri poteſt, longe multumque aliis præferendus. Ulterius commendamus hanc encheireſin ut vas imprægnetur vel accenſo floris macis, aut fruſtuli nuciſtæ in ſpiritum vini aromatiſatũ intincti fumo, quando ipſum vinum depromere ſolemus, wann es zum Zapfen gehet/ hoc enim modo vappeſcentia avertitur, & ſalvus ac integer manet ſapor: porro quoniam ſpirituoſitas vini eſt præſervatrix corruptionis, nonnulli ſpiritu vini ex ipſo vino parato, ſufficienti quantitate in vaſa infuſo ipſa eluunt, & poſtea vino replent, neque felicius ſi in ſuperficie proclive vinum eſt ad vappam ipſa tollitur, ac ſi aliqua cochlearia ſpirit. vini vinoſi infunduntur.

Poſteaquam conſideravimus cauſam quæ vinis integritatem & durabilitatem præſtat, perutile quoque fore arbitramur, ſi inquiramus ortum & cauſam corruptionis, ſicuti autem illud quod conſervat motum inteſtinum partium certum mixtum conſtituentium, ſpirituoſæ naturæ eſt, ita viciſſim & illud principium quod motum mixturæ huic contrarium internum introducit, ſive labis & immutationis cauſa eſt, agiliſſimæ & tenuiſſimæ mobiliſſimæ indolis eſt; eſtque illud ut preſſius mentem noſtram exprimamus, aeris noſtri atmoſpærici fluidum. Dici vix poteſt quanta poten-

ſentia aër alterare, ac mixtorum craſes deſtruere ſoleat. Quantum noceat vulneribus & ulceribus, item abſceſſibus intromiſſus aer, notiſſima res inter chirurgos eſt; ipſæ acidulæ & ſalubres omnis generis aquæ, quæ noſtra ſententia ex principio ſpirituoſo minerali operantur, protinus amittunt cum ſapore omnem virtutem, ſi liber aeri acceſſus concedatur: olea & ſpiritus chymici, ad aeris communicationem ſucceſſive in colore & conſiſtentia mutationem ſubeunt. Pluribus eam aſſertionem experimentis quæ etiam in promtu eſſent, corroborare poſſemus, ſi inſtituti poſceret ratio: illud autem dicimus, nil fere eſſe tam inimicum & contrarium vinis ipſo aere, unde omni ſtudio omnique modo defendere id debemus a liberiori ejus aditu: qua cauſa intellecta, non difficilis eſt ratio, cur repleta ſemper debeant eſſe dolia, quod ſolent communiter efficere affuſione ejusdem generis vini: at vero cum ſæpius detrimentum capiat & non levem immutationem, ſi vinum non ſit ejusdẽ ætatis vel loci, quod frequenter obtineri nequit excogitarunt curioſiores alium modum: nempe ſilicibus mundis implent dolia, eosque loco vini abſumti ſive per aerem ſive emisſionem, ſubſtituunt, quod non tantum ad Hungarica, ſed commode etiam ad omnis generis vina non ſine magno commodo & lucro poteſt applicari. Alii ne aer operetur in vinum, doliis quantitatem olei olivarum infundunt, ut ſuperficiem ejus obtegat, id quod revera non vilipendendum: apprime enim vappam impedit, quæ mox ad aeris liberi ſufficientem attactum, ingrato odore non modo vaſa ſed & contemtũ replet. Et quoniam aer tam infenſus mixturæ vini eſt, hinc ſpirit. vini vel ſulphura viva in doliis vacuis accendunt, & hoc pacto (quæ ſecunda ſulphuris virtus eſt) per flammã expellunt omnem ex vaſe aerem. Curioſum autem eſt, quando aer vappidus vel mucidus, qualis

ſit

ſit a vino vappido; ſtagnat in vaſe, nec ſulphur nec ſpiritum vini in dolio flammam concipere, ſed ſtatim extingui, cujus rei ratio eſt aeris craſſi reſiſtentia: opus tunc eſt ut orificiis apertis, beneficio follium aerem cum impetu impellamus, impurum ejiciamus, vel apertum ſal a calida item frigida aqua eluamus & purificemus vini receptaculum.

At vero non omnis aer æquali virtute & facilitate corruptionem in vino ſuſcitat, ſed ſicuti calidus & humidus ad efficiendam putredinem in animantibus efficacisſimus eſt: ita & hic ipſe maxime eſt infeſtus vini texturæ; teſtatur id experientia: non enim lubentius experiuntur damnum vina, quam tempore autumnali vel etiam æſtivo ſi tempeſtas diu fuerit pluvialis; contra frigidus ſiccus & ſeremus aer, non ita nocivus vinis deprehenditur, quapropter in cellis quæ non ſatis profundæ ſunt, humiditate ſcatent, & diurni caloris particeps fiunt, vina non diu ſubſiſtunt integra, præſertim recentia, & quæ ſupra fæces Mutter jacent. Optima autem ea ſunt loca ſubterranea ad conſervationem vini, quæ ſeptentrionem ſpectant, profunda, ſicca ſunt, æſtate frigida hyeme autem temperata; quapropter ob cellarum bonarum defectum, non omnes urbes ſunt aptæ bona posſidendi vina; deinde experientia a longo tempore confirmavit, ad ventorum flatum & tempeſtatum ſtatum, varie ſeſe habere vina. Ex omnibus autem venti calidi & humidi, & tempeſtas quoque humida & calida vinis minus favet, uti Auſter & Africus, quia atmoſphæram copioſis ſimilibus corpuſculis implent: ſeptentrionalis vero & orientalis ipſis magis eſt amicus. Notavit auſtri noxam ſuo jam tempore magnus medicinæ parens Hippoc. qui lib. de morbo ſacro p. 91 ſcribit: *cuncta corpora ventum Auſtrum ſentiunt, & ex ſplendidis tenebroſa fiunt, & ex frigidis calida, & ex ſiccis humida, & quæcunque in domibus vaſa ſunt juxta terram cum*

 vino

vino at alia copia liquorum, ea omnia Auſtrum ſentiunt & formam in aliam ſpeciem transmutant. Optimum itaque conſilium eſt, cellas ab æſtivo calore, a ſtatu auſtrino præſervare, firmiter obturatis cellarum ſpiraculis; ne autem aer ibi ſtagnans putreſcat, circa tempus nocturnum vel matutinum die exiſtente ſereno, vento flante vel orientali vel aquilonari eadem aperire convenit, ut pertranſeundo ventilent & purificent inſitum aerem.

Oblivione hoc loco non eſt tranſeunda obſervatio trita & vulgata, de mutatione vini in vaſis circa tempus quando vitis floret. Annotarunt nempe curioſiores, tunc temporis recentia & dulcia quoque vina experiri quandam fermentationem, transmutationem quoque, imo eadem ex doliis effluere, vel ſi eorum orificia nimis arcte clauſa ſint, ipſa vaſa magno cum damno diſrumpere. Hujus effectus ratio certe non rejicienda eſt in florem, ſed potius in talem aeris ſtatum, qui tunc temporis (nempe circa ſolſtitium) quando vitis floret, penetrantisſimo & nobilisſimo calore agitatur, unde non mirum, ſubſequi tales effectus, & certisſimum eſt, quod tunc probe debeant cuſtodiri vaſa, & eorum circuli, ne dirumpantur: ſi enim a ſubtili aeris calidi rarefactione (uti videmus in thermometris vel aliis vaſis ſpirituoſo liquore repletis) aliquid rarefit, & majus affectat ſpatium ipſique hoc non conceditur, non poteſt non vim ſuam exercere in ipſa receptacula.

Experimur clarisſime talem diſruptionem in lagenis vitreis denſisſimis, ſi enim illæ ſpirit. vini aut vino generoſo Italico vel Gallico fuerint totæ repletæ, & obturaculo firmitæ, tempore æſtivo vel ſub calore externo facillime disſiliunt, unde neceſſaria cautela hæc eſt, ne unquam ſpirituoſis liquoribus in totum vaſa repleamus.

Videtur ſi rem paulo exquiſitus trutinemus, ipſum aeris

ris fluidum, ſicuti cum totius univerſi fluoribus & animantium ſanguine, ita & cum vino quandam communicationem habere; quod vel exinde evincimus, quoniam ad impetuoſos ventos, ad aquilonares etiam flatus, præſertim ſi luna ſimul exiſtit plena, ex orificiis ipſa vina exſurgunt & effunduntur: unde tunc temporis ſemper madida eo in loco advertuntur. Humidus quoq; & calidus aer, utut non immediate attingat vina, cauſatur tamen in ipſis quandam alterationem, turbulenta enim ipſa facit & gravia, pendula. Quantumvis enim aer externus non immediate vinis permiſceatur, nihilominus æthereum illud principium quod ab ipſis excludi nequit, intrinſecam alterationem ſentit; non ſecus ac id contingit in homine, cujus ſpiritus in ſanguine & nervis ſecundum aeris externi conditionem, varie ſeſe habent. Perquam dignum autem obſervatione eſt, ab aere vino introduci craſin ac texturam ab inteſtino vini motu alienam, ac ſitum, diſpoſitionem partium vinum conſtituentium plane transmutari; videmus id ex vappa, ex muco, qui glutinis ſæpe naturam acquirit quiq; apparet in embolis, ſi per ea vinum transſudat, nec non ex viſcoſitate pendula conſpicitur: aer enim ſuo motu e ſede ſua disjicit ætherem vini, qui in fluiditate & tenuitate illum conſervat, & gravitate ſua particulas inter ſe compingit, conjungit: quapropter pendulum vinum mox fluiditatem iterum recipit vehementi facta agitatione & conquaſſatione cum ferulis.

Tandem non ſolus aer, ſed imbutus certi generis corpuſculis activis naturæ penetrantis inducere noxiam vinis mutationem idoneus eſt, quare a fulgure & tonitru inſignem experiuntur ea præſertim recentia, non ſecus ac cerevisiæ noxam, facile enim degenerant in acorem. Poſtea aer fracidus, vappidus vel morbidis effluviis contaminatus, ea ſtatu, craſi & ſapore exuit: ideo non ſine ratione

tione ſolent fœminas menſtruatas a tractandis vinis abarcere, neque ullos odores fortes ex allio, cepis, cadaveribus admittere: præſtat quoque eum in finem ſingulis ſeptimanis probe ab omni ſitu dolia, embola, & orificia purgare & polire, cavere inſuper, ne morboſus vel fœtidus halitus per ſiphonem cum vino communicetur.

De Rhenano vino illud adhuc monendum eſſe duximus, hoc omnium optime conſervari, nec facile deſciſcere a ſtatu ſuo: durare enim non tantum ad 100. annos poteſt, ſed & non facile ab admixtione alterius generis vini, modo non ſit dulce fermentiſcibile, alteratur: cum econtra vina Italica, Gallica pleraque, Hungarica, Neccarina, Moſellana, ex facili de craſi ac indole ſua abſcedant, nec omnem vinorum admixtionem ferant: dulcia enim ad acidi mixturam mox aceſcunt.

Poſtremo, gelu penetrantisſimum brumali tempore, non minus craſin quam mixtionem vinorum lædit, præſertim ſi ea fuerint recentia, imbecillia, tenuina, minusque generoſa; tota enim maſſa tunc congelaſcit, quo fit, ſaporem & penetrantiam multum minui, gelu enim unionem partium mixtum conſtituentium plane diſturbat ac deſtruit: ſemel autem immutato ſitu partium, priſtina mixtura ægerrime reſtituitur. Videmus id manifeſto, quando vinum leni tantum calore deſtillatur in ſpiritum, qui reaffuſus ſubſtantiæ illi, quæ remanet in deſtillatorio, nunquam producet ejusdem ſaporis & qualitatis vinum. Minus autem nocet frigus generoſis, ſpirituoſis & inveteratis, quia potius hæc ipſa reddit fortiora, quandoquidem phlegma tantum vertitur in glaciem, quo remoto activum & ſpirituoſum concentratur; & habemus a fide dignisſimis ceu rem exploratam & certisſimam, in multis locis Galliæ, etiam prope Genevam, vina dicta Vrenginer, ſaluberrimæ indolis per

per totum annum hyememque aperte aeri invaſis exponi, dum exiſtimant, frigoris vehementia aſperitatem attenuari, & ſpirituoſitatem vinis conciliari.

CAP. V.
De Salubritate Vini Rhenani.

MEdicus qui imperator vitæ & ſanitatis eſt, & curam corporis humani gerit, eo maxime reſpiciat, ut vinum ſeligat & commendet tam ſanis, quam ægrotis quod ſit præſtantisſimæ & ſaluberrimæ virtutis, quodnam autem hunc mereatur laudis titulum perſpiciendum eſt. Salubre dicimus illud vinum, quod non lædit, ſed potius juvat ſanitatem, quod non craſin & circulum ſanguinis vitalem violat vel labefactat, nec viſcerum & membrorum munus ac officium invertit, ſed potius confirmat ac roborat, adeoque digeſtionem juvat, vires reparat, capiti neque nervis nocet, artubus præſertim pedibus nullum torporem vel lasſitudinem inducit.

Ex horum cenſu ſunt (1) ratione natalis ſoli, ea quæ in locis præaltis & ſublimibus, montoſis nempe, in ſolo ſabuloſo, omnis ſulphurei & ſalſi contagii experti, probe tamen culto & fœcundato, circa fluvios currentes naſcuntur, & meridiani ſolis actionem libere & diu experiuntur: talismodi vina in genere ſunt ſaniora iis, quæ in planis locis & a fluminibus disſitis ſubnaſcuntur, ratio horum conſiſtit in eo: ſolum ſi firmum, poroſum tamen ſolis radios diutius detinet, cujus vivifico calore ſuccus vitis mirifice attenuatur & ſubtiliſatur, deinde per ſolum arenoſum pluvialis nutritia aqua egregie filtratur, ipſaque filtratione ſubtilior & purior redditur; montoſa loca autem præ humilioribus aptiora ſunt bono vino generando, quoniam

 a ter-

a tergo avertunt frigidos ſeptentrionales ventos, qui incrementum uvarum & vegetabilium multum morantur, inſuper purior ibi & magis elaſticus aer eſt, & ſol quoque liberius terram radiis ſuis ferit, accedit & hoc, quod ſuperflua pluvialis aqua, cum non omnis impenditur nutritioni, gravitate ſua iterum dilabatur, nec circa radices vitium ſtagnet, quod fit in humilibus profundis locis, non ſine magno detrimento.

Exoptatisſimus quoque vinearum ſitus eſt circa aquas fluentes, propter athmoſphæram prope illas tenuibus effluviis aqueis refertam, unde circa fluvios agri etiam ſolent eſſe fœcundiores, quia humidiores, ros enim deſideratisſimus ex vaporibus collectus, denocte dilabens, ſubtili ſuo ſucco, laudatisſimum vegetabilibus præbet nutrimentum.

Secundo loco ſalubritatem vini accerſimus ex temperatura eorum, adeo ut temperata vina omnium ſint optima. Ipſa ſanitas nil niſi harmonia & temperies diverſæ naturæ partium, nec non ſanguinis temperatus, & æqualis humorum motus eſt: tuentur itaque maxime ſanitatem tam ex alimentorum quam medicamentorum claſſe, quæ temperie gaudent, quæ omnis excesſivæ qualitatis expertia ſunt. Temperata autem ea dicimus vina, in quibus conveniens proportio elementorum, nempe ſulphuris, ſpiritus tartari, terræ nec non phlegmatis cernitur, ſive ut rem clarius exprimamus, quæ non nimis ſunt ſpirituoſa, neque nimis craſſa, nec porro nimis cruda tartarea, acidi ſaporis, non nimis ſaturati, nec nimis diluti coloris, ſed mediæ naturæ: Ex temperata autem elementorum commixtione & legitima proportione naſcitur etiam temperatus & naturæ amicus in corpore noſtro effectus. Si vero ullum vinum commendandum eſt propter temperaturam, & ex ea proficiscentes ſalutares qualitates, certe vinum rhenanum hac

gau-

gaudet prærogativa. Primo enim, eſt illud ſpirituoſum, nam ſub deſtillatione, una menſura ſpiritus inflammabilis dephlegmati ſaltemuncias duas largitur, teſtatur id quoq; inebriativa & analeptica virtus, nec non productio aceti fortisſimi ex ipſo hoc vino, nam loco regulæ hoc tenendum: quo generoſius vinum, eo fortius acetum, e contra penetrantia aceti teſtatur de ſpirituoſitate vini, nam tenuina, & quæ carent ſpiritu debito, uti ſunt verb. grat. hic locorum creſcentia, in debilia mutantur aceta: neque enim putandum eſt, acetum eſſe tantum acidam vini portionem deſtitutam ſpiritu, cum potius hic ipſe ſubjugatus tantum & depresſus ab acido eminentiori & extricatiori reddito mixturam ejus adhuc incolat; quod vel ſpirit. aceti deſtillatio ex ſaccharo ſaturni, & ex cryſtallis viridis æris abunde teſtantur, tacemus quandoque ſaccharum ſaturni ſub deſtillatione nimis calide tractatum, aere accedente in flammam verti. Jam vero celebratisſimum eſt, quod Francofurti parant ex vinis rhenanis, acetum, propter ſuum acorem fortem & penetrantem, cum una unica plus præſtet virium tam in medicina quam in œconomia quam unicæ quatuor hujus loci.

Præterea ineſt rhenanis vinis ſulphur probe excoctum, non craſſum, crudum, rude ſed ſubtile, præſertim in antiquis. Craſſa & cruda ſulphura ingrati ſunt odoris, vaporoſa ſunt, gravant caput, minime autem id dicendum eſt de rhenano: hoc gratisſimi & penetratisſimi eſt odoris, unde exterius admotum ſaltem naribus, ſi ullum, certe hoc analepticum eſt, incundisſime ſpiritus immediate afficiens, quod morbo languidi, & reconvaleſcentes ſummo cum fructu experiuntur, tenerum etiam hoc ſulphur eſt, quoniam a nimia etiam hujus vini ingurgitatione, non facile vini aſſuetis dolet vel male ſe ſe habet

caput

caput, ſeu gravitas vel laſſitudo quædam in membris relinquitur, ut potius agilitas & alacritas tam animo, quam toti corpori cum tranſpirationis laudabili promotione conciliętur; id quod maxime præſtant generoſa & ſpirituoſa, non nimis recentia.

Tertio acidum tartareum ſubtile vinum rhenanum conſtituit, quod ex ſapore non minus, quam ex eo quod a deſtillatione remanet cognoſcitur. Verum enim vero ob acidi valde copioſi ingreſſum, medici non minus quam imperiti vina hæc improbare & rejicere communiter ſolent, dum exiſtimant, acidum non modo ſanguini ob metum coagulationis, ſed & ipſis nervis eſſe hoſtile, quod verum eſt de acido ſibi relicto, præſertim craſſo, fixo, at longe alia virtus & efficacia reſultat ex mixtura hujus acidi cum ſulphure ſpirituoſo delicatiſſimo, nihil enim eſt, quod tam egregie contemperet ac demulceat acidi ſtimulantis & vellicantis naturam, & quod tam gartum ſaporem & odorem ipſi fœneret, quam ſpiritus, habemus clariſſima hujus rei teſtimonia in deſtillatione ſpiritus nitri, ſalis, vel etiam vitrioli dulcis. Quanta corroſivitas, quam fœtus & ingratus odor, reperitur in aqua forti? ſi vero una ejus pars cum part. 3. ſpiritus vini rectificatiſſimi miſcetur, & per deſtillationem vel calorem ambo intime junguntur, perit ſapor iſte corroſivus, perit odor teter, & inde ſuaviſſimi ſaporis & odoris reſurgit ſpiritus, in medicina ob egregias vires non ſatis prædicandus. Dicimus potius, rhenana eam ob rationem eſſe ſana, quoniam ſubtile acidum hæc ipſa ingreditur, nam hac ratione ſulphur eorum quod valde calidum & igneum exiſtit, egregie temperatur, ut minus ferire caput, vel præternaturali æſtu ſanguinem afficere poſſit, quale quid expectandum a vinis fortibus, quæ acidi parum in mixtione agnoſcunt.

Temperies & conſequenter ſalubritas vinī noſtri, in eo quoque verſatur, quod non multum craſſæ terræ vel viſcoſitatis, ſed copiam tenuis aquoſæ ſubſtantiæ posſideat, crasſa vina, dulcia, hoc habent incommodi, quod liberalius & frequentius hauſta, craſſum & copioſum ſanguinem corpori ingenerent, uno verbo, plethoram accerſant, nam illud quod crasſioris molis eſt, non pertranſit emunctoriorum tubulos, ſed in vaſis remanet, ibique humores auget, quot autem malorum genetrix ſit plethora, peritiores medentum optime callent. Damnat dulcia vina Hoppocr. de ratione vict. in morb. acut. p. 62. eam ob rationem, quod tumores hepatis & lienis augeant, quod fit, dum ſanguine craſſo & copioſo has partes infarciunt, porro craſſa, dulcia & pinguia ſubſtantifica vina, inſignem copiam bilioſi in ſanguine & humoribus producunt principii, unde etiam ad acutas & bilioſas, nec non lentas hecticos febres immoderato uſu diſponunt, ea autem vina quæ tenuia ſunt, per auguſtisſimos emunctoriorum canaliculos ſine ullo impedimento feruntur, hinc rurſus e corpore eliminantur, nihilque heterogenei, quod vel copia vel perverſa qualitate nocet in ſanguine relinquunt, ut ob hanc rationem rhenana aliis ſalubriora eſſe, facile judicandum ſit.

Ut autem eo melius, quænam ex rhenanis, & aliis quoque corpori humano proficua & ſalutaria ſint quisque cognoſcere posſit, certas quasdam notas & characteres boni vini, ut conſtituamus res erit magnæ utilitatis. Primo itaque ſalubre vinum eſt, quod grato & reficiente odore præditum (2.) quod receptum & detentum in ore relinquit in lingua blandam adſtrictionem & ob penetrantiam nares & caput pervadit. (3.) ſi transparens & clarum eſt, & aureo pæditum colore. (4) quod citius pertranſit renes, & altero die madorem vel ſudorem quendam in cor-

pore cauſatur, vel alvum quoq; lubricam reddit. (5.) quando nullum dolorem vel laſſitudinem in capite, vel membro quodam relinquit. (6.) quod appetitum excitat, & concoctionem adjuvat. (7.) liberalius & frequentius hauſtum, non ad calculum vel podogram diſponit. Secundum hos characteres, ceu ad lydium lapidem ſi vina examinemus, deprehendimus ex Rhenanis ſaluberrima eſſe, vinum Hocheimenſe, Cocheimenſe, Rudesheimenſe, Joannesbergenſe, Rauenthalenſe, Neuendorffenſe, & Rhingavica pleraque dummodo non ſint nimis recentia, ſed ad minimum octo vel decem annorum, quæ etiam ad victus ſanorum & ægrotentium accommodatisſima laudat Dioſcorid. l. 5. c. 5. Baccharacenſe ætatem mediam dum attingit convenientisſimum eſt.

Inter vina mœni, corpori apprime conveniunt Klingenbergenſe, Hirſteinenſe, Michelbacenſe, Nierenſteinenſe, quod maxime ii qui illis vinis perfrequenter utuntur teſtari poſſunt, ſiquidem ea ſanitati utilisſima deprehendunt. Nec Moſellana virtute medicamentoſa & ſalubri deſtituuntur.

Cætera quæ hic non recenſemus neutiquam corpori inimica proclamamus, abſtrahimus potius ab iis, & ea quæ nobis nota ſunt, ac ſalubritatis fama eminent ob egregium commodum quod corpori conferunt, commemorare hic voluimus: ſicuti neque exotica vina contemnimus, quæ non unius cum laudatis indolis ſunt, potius asſerimus, ex Italicis, Gallicis &c. vina deprehendi, quæ præſtantisſima, medicamentoſa etiam excellant virtute. Intendimus ſolum rhenanis attribuere prærogativam, præ aliis, quod horum uſus ſit univerſalior, & ob egregium elementorum æquilibrium omnibus ætatibus, temperamentis, morbis etiam cujuscunque generis rectius reſpondeant,

ant, cum aliorum vinorum uſus ſit limitatior, eaque non indiſcriminatim, & ſine cautione adhiberi poſint.

Ex vinis Franconiæ vero, illa ad uſum quotidianum judicamus convenientiora, quæ nimiam ætatem nondum redolent, cum qua deponunt tartarum, ſecus quam rhenana quæ eundem conſervant, & propterea (quod contra vulgarem opinionem ſtatuimus) corpori noſtro etiam plus ſolatii afferunt, tartarus quippe blando ſuo ſtimulo omnia emunctoria animat, & ſui admonet officii, alvum puta, ac partes urinæ ſecretioni deſtinatas &c. cum alias reliqua vini ſubſtantia deſtituta hoc ſtimulo diutius in ſanguine ſubſiſteret, hic etiam blandam, ſubadſtringentem virtutem vinis fœnerat, quæ tonum non modo ventriculi, ſed aliorum pariter viſcerum valde roborat, quo rite ſe habente, circulus humorum & totum & excretionis negotium felicius & promtius peragitur.

Ultimo non poſſumus non elegantisſimi loci Hippocrat. in quo boni vini notas & differentias exprimit, mentionem facere, qui extat lib. 2. de ratione vict. morb. acut. pag. 62. *Vinum dulce vinoſo minus caput gravat, & minus caput ferit, magisq; ſane quam alterum inteſtinorum dejectiones movet, viſcerum tamen tumores, hepatis nempe & lienis auget. Nequi igitur his qui amaram colligant bilem convenit, nempe quod hic ſitim facit. Quin etiam in ſuperiore inteſtino flatum excitat, neque tamen inferiori inteſtino pro flatus ratione eſt adverſum, & ſi non valde penetrat a dulci vino flatus circa præcordia immoratur. Et certo hoc minus urinas prorſus movet quam vinoſum album, ſputum tamen potentius educit alterum, quod dulce eſt. Vinum autem vinoſum album ad veſicam altero magis penetrat & cum urinam provocet, & ſemper perrumpat, multum in his morbis contulerit. Quamvis enim ad alia altero ſit minus idoneum, quæ tamen ab ipſo fit*

per

per veſicam purgatio, liberat ſi uti debet impellatur; bonæ hæ ſunt notæ de vini utilitate & noxa, quæ ſanioribus incognitæ fuerunt. Fulvo vino vero & nigro auſtero in his morbis ad hæc uti posſit, utique capitis gravitas non inſit, neque mentis perculſio, neque ſputum ſurſum ferri probibeatur, neque etiam urina inbibeatur, ſed alvi egeſtiones humentiores & ramentoſiores fuerint. In his ſane vel maxime ex albo mutationem facere convenit, & quæcunque iis ſimilia exiſtunt. Iſtud autem inſuper noſſe oportet ſi dilutius fuerit vinum, ſuperiores omnes partes & quæ circa veſicam ſunt, minus lædere; meracius vero iis quæ circa inteſtina magis prodeſſe.

CAPUT VI.

De Virtute vini medicamentoſa præſervatoria maxime, & curatoria.

Pulchre Cardanus de rerum varietate lib. 8. cap. 23. ait: *in uno hoc liquore tot ſalutaria recondita remedia ſunt: ut quicquid ſaluberrimarum virium natura cæteris plantis indidit, illud omne facillima participatione vino & in vino homini ad diverſisſima valetudinum genera communicaverit.* Et veteres haud injuria propter ſummam & incomparabilem qua imbutum eſt vinum virtutem, nomen vini derivarunt exinde quaſi dicatur *divinum* Alii ex *vi* originem ejus duxerunt, quoniam vim ſeu virtutem animo & corpori inducere aptum eſt. Et revera ſi rem ex æquo perpendimus, non in tota rerum natura, tam ad tuendam ſanitatem, quam ad valetudinem infirmam domandum, datur & invenitur præſtantior & accommodatior medicina, quæ tot & tantis fulgeat virtutibus, quam quæ reſidet in vino, quo olim veteres pro ſummo medicamento uſi fuerunt.

Mortales a multo tempore anxie laborarunt & quæſiverunt

verunt ſecurum remedium ad longam & ſanam vitam, quo omnis generis afflictiones arceri a corpore, ſanum ac robuſtum illud in multos annos conſervari poſſet: ſed an melius & accommodatius quoddam ipſo vino excogitari poſſit equidem non video? Conſtat & aliis remediis ſua laus & gloria, cum vino tamen nunquam comparanda; quandoquidem vinum non tantum in corpus agit, ſed & ipſam animam quam reficit, ſanat ejusque functiones mirifice promovet.

Antequam autem ulterius progrediar, breviter ſaltem ſtrictimque quomodo vinum in animum exſerat operationem, explicabimus. Nullum dubium eſt homines ingenioſos imo ſapientes & acutos evadere a vini potu. Ita Italos, Gallos Germanos etiam ubi bono vina creſcunt cæteris ſeptentrionalibus maxime populis vino deſtitutis & cereviſiam bibentibus longe eſſe ingenioſiores, ipſa veritatis magiſtra experientia patefacit. Gryllius de ſap. dulc. lib. *1*. exiſtimat Græcos ob præſtantiam vini olim fuiſſe ſapientiæ parentes, qui nunc cum vitibus a Turcis exſtirpatis ingenii & doctrinæ gloriam ſimul amiſerunt. Gentiles Palladem & Bacchum in uno ſimul templo collocarunt, in ſignum vino prudentiam augeri. Fictum a priſcis eſt Deos ſapientiores eſſe hominibus, quia fruuntur & ambroſia & nectare. Ingenium quod excitet vinum ex eo clarisſime intelligitur, quod ad poœſin quæ res ingenii eſt mirifice diſponat. Perpetuo ab antiquitate creditum fuit, & ipſa res ita docet vini calore poetarum furorem & impetum excitari, & Bacchi & Apollinis furorem unum eſſe eundemque. Quamobrem Ovidius vino carens in exilio de ſe conqueritur:

Impetus Ille ſacer qui vatum pectora nutrit,
Qui prius in nobis eſſe ſolebat, abeſt.

 & ut

ſicut Nicaratus ſcribit, vinum magnus eſt proetarum equus, aqua namque haud bonum facere verſum perhibetur, nec durabilia illa dicunt eſſe carmina quæ ab æque potatoribus conduntur. Homerus, Ennius, præſtantisſimi poetæ, vinoſi celebrantur.

Deinceps vinum hanc mirabilem posſidet virtutem, quod omnem metum & triſtitiam ex animo expellat homines que animoſos cordatos audaces, alacres hilarus reddat, Antiqui Bacchum cordis præſidem eam ob rem pronuntiarunt. Horum effectuum teſtimonium perhibet non modo ipſa experientia, ſed & plurima in ſacro textu ſatis nota loca, & ex eo ſaltem colligi poteſt, dum Syracides ſcribit: was iſt des Menſchen Leben ohne Wein. Univerſale autem eſſe vinum præſervativum morbis ferme cujuscunque generis non ſine ratione affirmare ſuſtinemus: quandocunque enim morborum qui humano corpori infeſti ſunt ſpeculamur originem, eam ex imbecilliori ſanguinis circulo petendam eſſe, nullus rerum medicarum peritus in dubium vertere poterit. Quemadmodum enim æquabilis liber & expeditus ſanguinis per ſua vaſa progresſivus motus unice conſervat & tuetur corpus ab omni labe corruptione & morbo, & vitæ non modo ſed & ſanitatis faber auctor eſt: ita ex imminuta inæquali tarda ſanguinis progresſione, ad morbos fieri diſpoſitionem, ex facili judicandum. Sanguis ſufficienter motu circulatorio per omnis generis tubulos corporis circumpulſus, fluidus fit, ſubtiliſatur, & a ſordibus diverſæ naturæ & indolis per congrua ſua emunctoria depuratur, & ita aptus ad functiones omnes redditur. Ex motione vero ſegniori & debiliori, denſus, craſſus immobilis fit, & ea quæ debebant excerni remanent, unde non modo copia ſed & qualitate peregrina imbutus, plethoræ, impuritatis, obſtructionum, ſtagnationis, infarctus

viſce-

viſcerum & exinde productorum ſpaſmorum fœcunda ſit mater. Jam autem ſi conſideremus eas cauſas, quæ imminuunt ipſum ſanguinis circulum, ſunt eæ potiſſimum quærendæ, in ipſo principio motus, quod ſubtiles mobiliſſimæ ſive ſpirituoſæ, impetum facientes corporis partes conſtituunt: hæ ſi deficiunt, vires ad motum debitum non adſunt ſufficientes; vel tardioris circuli culpa eſt ipſa ſanguinis & humorum moles, ex intemperantia vel aliis cauſis nimis ad aucta, & reſpectu virium motricium corporis noſtri ſive ſpirituum improportionata reddita.

Ex jam dictis liquido conſtabit, illud quod ad morbos tam brevioris, quam longioris naturæ variique generis avertendos, & corpus ab iis defendendum adhibetur, ſanguinis circulum excitare, intendere & promovere idoneum eſſe debere, quo fit ut ſanguinis ab omni craſſitie impuritate, ſtagnatione, infarctu liberetur, qualis enim ſanguinis eſt circulus talis ejus eſt fluiditas, talis excretio impurarum & ſuperfluarum ſordium, ex quarum retentione prima morborum ponuntur fundamenta. Jam vero cogitet quisque prudens & cordatus, num in tota rerum natura detur convenientius remedium ad excitandum, augendum & promovendum circulum ſanguinis, ipſo vino, præſertim tali quale nos laudavimus nempe temperato. Hoc amico ſuo naturæ gratiſſimo ſpirituoſo ſulphure efficaciſſime vires motrices videlicet, in corpore noſtro reſuſcitat, & impetum facientes partes adauget omniaque membra ad vigorem & motum diſponit. Poſtea illud tenue acidum tartareum, ſpiritu vinoſo dulcificatum elementum, ſumma aperiendi nec non roborandi, incidendi, ſtimulandi & obſtructiones reſerandi facultate præditum eſt, ut hac ratione longe felicius motus progreſſivus procedere poſſit. Accedit & illa tenuis aquea vini pars, quæ diluendo, attenuando humo-

rum craſſitiem, non levem ad promptiorem motum operam collocet. Id omne oſtendit ipſe effectus, a vino enim bonæ notæ epoto, mox intenditur calor, pulſus citatior & validior fit, ſanguis a centro ad circumferentiam movetur, facies fit rubicunda vaſa turgida, augetur tranſpiratio, urina pellitur, & totum corpus cum ipſo animo reficitur & excitatur.

Quis itaque non perſpicit, non dari aptius præſidium ad vitam longam & ſanam tuendam ipſo vino nobili albo?

Veteres intelligentes, a vini potu tanta commoda redundare in corpus, commendarunt eum in finem ebrietatem, non quidem frequentem & intenſam, ſed levem & raram. Arabes Medici inter quos Avicenna in magn. ſui op. lib. ſect. 3. cap. 8. quovis menſe ſemel aut bis ebrietatem mirifice laudat, ad proliciendum ſudorem, ad reſolvenda ea quæ ſuperflua ſunt. Ipſe Dioſcor. ait. *vinolentia non omnis noxia, ſed ſæpe neceſſaria eſt ad ſanitatem conſervandam.* Seneca ſtoico ſupercilio gravis vir inquit: *convictus & liberalior potio vigorem dabit, & non nunquam usque ad ebrietatem veniendum, non ut mergat nos, ſed ut deprimat curas, ejicit enim tædia, & ab imo animo mores, atque ut morbis quibusdam, ita & triſtitiæ medetur.* Homerus author eſt, Neſtorem qui tam diu vixit, magnas paterat vini aſſumſiſſe. At vero hæc omnia intelligenda ſunt cum grano ſalis, minime enim noſtra mens eſt, ut ebrietatem, quæ potius abbreviatrix vitæ eſt, nec non ingenii & corporis deſtructrix, collaudare velimus: ſed econtrario eam valde diſſvademus: hoc tamen non negandum, nonnunquam liberaliorem potum vini, & ordinario majorem concedendum eſſe, non vero talem ut inde male, ſed potius bene ſeſe habeat corpus. Dicimus vinum eſſe præſtantisſimum medicamentum, & omnibus, ob homogeneitatem

cor-

& cum corporis noſtri ſpiritibus affinitatem anteferendum: ſed uti generoſa & optima remedia ab uſu, & non debita doſi ac tempore adhibita, nocentisſima ſunt: ita etiam vinum ſum̃am peritiem corpori inducere aptum eſt, ideoque non ſecus quam aliud medicamen cautione & medici conſilio eget.

Ut autem mentem noſtram clarius quodammodo aperiamus, certo convicti & perſuaſi ſumus, vinum ex medici conſilio uſurpatum, plus præſervare a morbis poſſe, quam faciunt omnis generis acidulæ, thermæ, aliæque ſalubres aquæ. Non inficiandum eſt, thermas & acidulas a morbis præſertim chronici egregie corpus cuſtodire, verum non alio agunt modo, quam circulum ſanguinis & humorum augendo, necnon pondere, atque elemento ſpirituoſo minerali evacuationes per alvum, per urinam, quandoque etiam vomitum excitando, obſtructiones ubicunq; conſiſtunt aperiendo: at vero cum principium agendi habeant minerale, quod non adeo homogeneum naturæ noſtræ eſt, neque reparare vires, neq; ſpiritus ingenerare aptum exiſtit. Deinde cum magis quantitate & copia aquæ operentur, non quivis autem ventriculus, ſeu viſcerum ac inteſtinorum tonus, tantam quantitatem ferre queat, & frigidus acidularum potus, ſeroſis, phlegmaticis, & qui imbecillos ad ſpaſmos proclives nervos alunt utilis eſſe nequeat, ideo nos ſumus in hac ſententia, vini ſalubris potum, debito regimine a medico præſcriptum ad certa tempora, plus efficaciæ & virium ad præſervandum ac medendum cuſtodire, quam expectari posſit a dictis illis aquis. Vinum enim uti antea dixi, eſt univerſale evacuans, nam per alvum, urinam, & ſudorem pellit, vinum eſt analepticum, nil enim vino citius vires reparat, eſt optimum ſtomachicum. Sacra etiam ſcriptura teſte, ad colorem & tonum ventri-

 culi

culi concurrit, eſt optimum aperitivum ſanguinem depurans, quoniam per intenſiorem ſanguinis motum, emunctoria recludendo, ſeparat ſcorias cujuſcunque naturæ & generis excrementitias: unde nullum dubium, quin in malo hypochondriaco, in debilitate ventriculi, cachexia, hæmorrhoidum ſuppreſſione, tumore & obſtructione hepatis & lienis, in calculo renum & veſicæ, in arthritide frigida, catharroſis variiſque defluxionibus, rhevmatismis, laſſitudine & gravitate corporis, ingenio & memoria debilitata, auditus gravitate, viſus hebetudine, ſenſus ac motus ex defectu ſpirituum & vervorum imbecillitate, in venere virorum depreſſa ac ſterilitate fœminarum, & quacunque frigida morboſa corporis intemperie, ſenes, pituitoſos, & ſeroſos exercente, vini cura præſervationis cauſa inſtituta omnibus thermis, acidulis, aliisque remediis & curis, longe multumque ſit præferenda. Certe ſi mortales ſcirent, quantæ virtutes medicamentoſæ a benedicto naturæ parente inditæ eſſent huic liquori, non inciderent ita in morbos, neque tanta pharmacorum ingratorum vel etiam medicorum copia egerent.

Memorabilia ſunt quæ ſcribit Whitakerus inſignis medicus tractat de ſanguine uvæ pag. 33. *Vinum medicamentum eſt, ac ſi mea experientia ſtet tanti, varias & mirandas operationes uſu bujus medicamenti in me ipſum, & in alios compluꝛimos, ſilentio non poſſum præterire (ſcilicet) corpora extenuata ad ſarcoſitatem reducta, & exiccata ad bumiditatem oleaginoſam. quando cereviſiæ de abilis, vel aquarum potatores complexiones ſimiarum potius quam bominum obtinerent.*

Poſſemus & ipſi allegare exempla ubi poſt bonum rhenani uſum, per aliquod ſeptimanas, abſtinendo ab omni alio potu, plures mutato quaſi toto temperamento, inſigne robur & virium augmentum quoad omnes actiones experti fuerunt. Ut au-

Ut autem nonnulla perquam utilia monita circa talem vini curam adjiciamus, dicimus *primo:* præparata prius corpora eſſe debere, nempe ſi plethora adeſt, ea venæ ſectione tollenda eſt, ſi alvus eſt obſtipata, & multæ viſcoſæ cruditates ac ſordes primam regionem occuparunt, eæ per ſalina abſterſiva, & laxantia debita ſunt auferendæ. *Secundo* vina optima, temperata tamen rhenana, & ex mœnanis imbecilliora, olygophora, Klingenbergenſe, Michelbacenſe, Hirſteinenſe in uſum hunc trahenda ſunt. *Tertio*: abſtinendum eſt ab omni alio potu cereviſiæ, ſpiritu vini, cibi autem liquidi & boni ſucci, non crudi, non ſalſi, nec acidi, non calidi aromatici tunc temporis uſurpandi, ſed juſcula ex vegetabilibus alimentoſis parata optime tunc conveniunt, & augebunt vini energiam. *Quarto*: potio hoc modo inſtituenda: ſi ferre poſſunt ægri matutino tempore vinum cum aqua Schwalbacenſi aut Dinſteinenſi, vel Wildungenſi ad dimidium mixtum ad menſuram bibant, in prandio autem & cœna purum vinum pro ſiti non modo extinguenda, ſed & paulo ultra, nunquam tamen cum nauſea & faſtidio, & ad minimum in principio de die duæ menſuræ vel tres ſunt impendendæ, ita tamen ut abinitio doſis minor poſtea ſucceſsive augeatur. *Quinto:* ſi corpus a vino nimium calefit, vel ſomnus impeditur, acidulæ dictæ vino miſcendæ, in cœna & prandio. *Sexto*: Alvus ſi exſiccetur, prunorum, pomorum horsdorfflanorum, paſſularum, ficuum decocto, adjecta portione ſalis nitroſi, vel arcani duplicati eſt lubricanda: *Septimo*: Tempore vernali, ſeu autumnali cura hæc debet inſtitui, & per ſex ſeptimanas continuari. *Octavo*, caveant autem ab ea omnes qui copioſas & impuras, ſalſas, ſulphureas, ſcorias in ſanguine habent, nempe ſcorbutici calidi bilioſi, atthritideq; vaga laborantes, ad phthiſin, hecticam, hæmopthyſin, ſoporoſq; affectus, epilepſiam diſpoſiti.

Poſt-

Poſtquam hactenus præſervatorium vini præſtantisſimum effectum perluſtravimus, ſequitur jam ut diſquiramus in quibusnam morbis eorumque paroxiſmis proficuum illud ſit. Fatendum eſt in præſervando ejus vires eſſe univerſaliores, in medendo e contra magis limitatas & circumſcriptas, certisſimum tamen eſt etiam in ipſis morbis ſanandis, divinam medico porrigere manum.

Et quidem in febribus malignis vino nil datur excellentius; malignitas dignoſcitur ex motuum & virium defectu nec non valde depreſſa ſanguinis ſpirituaſcentia, ex tardo circulo ejusdem, quæ cuncta diſpoſitionem quandam cruoris ad putredinem deſignant: igitur in iis morbis reſtaurare vires, ſpiritus erigere, circulum ſanguinis liberum reddere, tranſpirationem movere expedit: & in eo verſatur omnis alexipharmacorum virtus, quod autem vinum hæc omnia præſtet nolumus pluribus authoritatibus quibus practicorum libri pleni ſunt confirmare, ſed confugimus ad ſolam experientiam, qua nobis conſtat, plures ex malignis evaſiſſe ſolius vini moderato uſu.

Præterea in illis morbis ubi ad peripheriam corporis virulentum quid expellendum eſt, videlicet in petechialibus, variolis, morbillis ſi nempe natura eſt imbecillis, motus cordis ad expellendum inſufficiens, vel etiam retroceſſio exanthemathum ob debilitatem virium contigerit vinum convenit, cæteroquin ſi magnus æſtus & humorum, ebullitio, pulſus citatior hoſce morbos comitantur, abſtinemus merito.

Febribus continuis laborantibus non modo ipſe Hippoc. lib. 2. de morb. acut. §. 61. vinoſum vinum album & aquatum commendat, ſed & innumeri practici inter quos Foreſtus lib. obſervat. 1. obſ. 1. rhenanum aquoſum album ſubtile laudat. Helmont. de feb. c. 12. pag. 772. ſcribit.

bit, *quot quot modice vino in febribus utuntur facilius convaleſcunt, vires conſervant & in priſtinum ocyus reſtituuntur.*

Multo magis autem hoc ipſum procedit in febribus intermittentibus, quæ ex cruditatibus, evacuationibus, præſertim transſpiratione ſuppresſis, maxima ex parte oriuntur, ea tamen cautione ut die intermisſionis liberalius, parcius autem vel plane non in paroxyſmo porrigatur niſi in declinatione, & corpore ad ſudorem diſpoſito.

Ratio vero quare in omnibus ferme febribus non ſit prohibendum, hæc datur: febris intenſior ſanguinis commotio eſt, eum in finem excitata, ut motu hoc fortiori removeat & expellat illud quod corpori minatur interitum; facile jam patet, ſi quod motus ille valde eſt intenſus, & nimis auctus, vinum parcius admittendum ſit, quod ſit autem debilis & languidus exiſtit, natura deficere vel ſuccumbere videtur, excitari debet, & promtisſime vinum album olygophorum ut ſunt a nobis commendata offerenda, ut imbecillior facta natura reſtauretur.

In ſyncope viriumque proſtratione nil vino præſtantius eſt. Galen. lib. 3. de medic. facult. omnibus ſyncopizantibus vinum ſuadet, ſubſtantia tenue, colore fulvum ac vetus, potius quam novellum vel mediæ ætatis, quod vires recreet, quia ſpiritus mire refocillat, cum exterius odoretenus exhibitum vel cordi, pulſibus, applicatum, omnibus aliis confortantibus & analepticis longe ſuperius ſit.

Dum moleſtat ventriculum nauſea, imbecillitas, digeſtionis adeſt defectus, inflatio, vino nil utilius reperitur: Hinc D. Paulus Timotheo diſpepſia laboranti vinum ſuaſit Timoth. 1. verſ. 19. Galenus lib. 4. de ſanit. tuenda c. 6. perhibet colore fulva aut alba, odora, ſubſtantia autem tenuia, nobilisſima eſſe ſtomachica, præſertim ſi leniter ſub aſtringant, & talia ſunt rhenana quæ in appetitu excitando,

in roborando ſtomacho, & reſolutione ciborum promovenda, ob ſubtile acidum ſpirituoſum adſtringens eximia.

In fame canina Hippocr. Sect. 6. aphor. 21. vini potum commendat, neque res deſtituitur ſuo fundamento; intelligendus autem hic aphorismus non eſt de quovis vino, ſed genoroſo mero antiquo, cauſa enim hujus affectus acidus corroſivus humor eſt, in ventriculi ſinu hærens qui ab hujuscemodi vino egregie temperatur, non aliter ac ſpiritus nitri vel vitrioli corroſivitas, ab admixto ſpiritu vini, vel tartari aciditas quam diu cum vino juncta eſt ita contemperatur ut palato jucundum exhibeat ſaporem.

Ad ſitim ſedandum, vino aqua diluto nil eſt præſtantius, hoc pacto enim longe promtius ſitim extinguit, quam ſi ſola aqua fuerit exhibita, quandoquidem ſitis ex obſtructis & conſtrictis glandulis quæ ſalivalem laticem plorant in faucibus easque ac œſophagum humectant exoritur, has autem vinum dilutum melius reſerat quam aqua pura, eapropter ipſe Hippocr. non veretur in febribus quoque acutis talem vini & quæ mixturam præſcribere.

In vomitu idiopathico vel quando febribus jungitur, præſtat vino tenui uti, quam alio humido.

In colico affectu præſertim ſi ex cruditatibus viſcidis, flatibus proficiſcitur, veteri rhenano nil eſt utilius. Ipſe Hip. lib. 2. epidem. 6. vinum mercarum commendat, quia cruda reddit apta ad concoctionem, attenuat craſſa, flatus diſcutit, laudat quoque dicto in affectu rhenana Crato conſ. 169. diſſuadet Moravica & Auſtriaca, improbat malvatica dulcia, craſſa, turbida.

In diarrhæa & dyſenteria quæ acutis etiam morbis jungitur, vinum rhenanum, tenue vel cum ptiſana mixtum aut ſolum indicatisſimum eſt, virtute enim pollet ſubaſtringente, qua tonum inteſtinorum & laxatam glanduloſam inteſtinorum

norum tunicam roborat. Et cum hiſce in moribus ſanguinem a centro ad peripheriam movere, tranſpirationem augere & urinam ciere utilisſima res ſit, eapropter vinum quia tales præſtat effectus optatisſimum, laudant vulgariter melioris adſtrictionis cauſa vina rubella, quæ ſi bonæ notæ ſint utique poſſunt admitti.

In obſtructione hepatis & lienis, in Ictero quoque, in cachexia vinum optimos exhibet effectus. Solenander celebris practicus ſect. 1. conſ. 12. vinum album, maturum, purum non potens aut vehemens, transparens aqua martiata dilutum, ut ſunt rhenenſia & moſellana ceu admodum grata hepati & quæ ſua adſtrictione viſcera roborant magnam attribuit laudem, dulcia autem quia ſanguinis copiam adaugent non modo Hip. l. 2 de morbis ſed & Guarinonius conſ. 117. maximopere diſſuadet.

In Hydrope Hipp. lib. de internis affect. Lind. edit. p. 230. vinum auſterum magnifacit. Item aquoſum lib. 5. epidem §. 37. Notavit Epiphan Ferdinand. Hiſt. Med. 38. aſciticos ſolo malvatici vini uſu curatos.

Affectus hypochondriacus an vinum admittat, in controverſiam merito vocatur, obſervavimus non unica vice in praxi, ab acidis maxime rhenanis vinis ſymptomatum exaſperationem: ratio quod minus ferre posſint vina ad aciditatem inclinantia, hæc mihi videtur & attendenda venit.

Ob ſegniorem periſtalticum motum qui in hypochondriacorum inteſtinis contingit, contenta non promoventur (familiaris enim ipſis eſt alvi adſtrictio) ſed ſtagnant, ipſa mora acorem contrahunt, unde vinum in talismodi ſubjectis ipſa ſtagnatione in acetum forte, nervoſas partes ad conſuetos ſpaſmos ſuſcitans convertitur. At vero cum hypochondriaci egeant viribus, ventriculus quoque robur & calorem expoſcat, vinum non penitus ipſis eſt prohiben-

dum. Quapropter vetus rhenanum vel bonum Hungaricum inter ipſos cibos modice aſſumtum, reliquis omnibus præfert in dictis affectibus Brunerus conſ. 9. Abſtineant autem a rubris, auſteris, dulcibus, & ab omni uſu immodico.

In ſcorbuto ſalium tartareorum fixorum ferace, rhenanum egregium eſt, quia valde diureticum, unde ſcribit Sachſius de vite vinifera p. 314. vina rhenana, in ſcorbuto utiliſſima ſunt ob vim diureticam, quia tartaream expurgant ſaburram, quod ex Hollandia Rheni ripam legens & Francofurtum tendens obſervavit, in talibus ſcorbuticis vini rhenani uſu craſſiſſimas urinas tartaro copioſiſſimo ſcatentes cum fructu redditas fuiſſe. Reiſner. lib. de ſcorb. p. 533. vinum potens generoſum idque mercarum ſcorbuticis commendat, ſed paucum, quod ſi calor intendatur, aqua paſſulata diluendum ſit.

In calculo renali vina dulcia & generoſa oleoſa Crato in conſ. 53. recte improbat, geneſis enim calculi plerumque fit ex copia ſanguinis viſcera abdominis ipſosque renes infarciente, primo inflammationem, poſtea læſionem ſubſtantiæ renalis calculumque producente; plethoram autem a vino dulci augeri ſuperius dictum eſt. Ingenerant porro renibus calculum turbida, auſtrea, & quæ facile fiunt pendula, uti ſunt hujus terræ Naumburgenſia. Laude autem digna ſunt rhenana quia valde diuretica. Neccarina laudat Scholzius conſil. 111. & olygophoro evacuato prius corpore moderate bibita Unzerus de nephrit cap. 23, Montanus conſ. 229. vinum olygophoron puriſſimum maturum, colore album dicto in affectu magni æſtimat. Urinæ ſtillicidium Authore Hipp. Sect. 7. aphoriſm. 28. vini potus ſolvit. Intelligi debet hic aphoriſmus maxime de vino generoſo, utpote ſtranguria ex prohibita tranſpiratione plerumque naſcitur, hanc autem reſtituit ejuscemodi vini potus.

In affe-

In affectu arthritico & podagrico num vinum ſit concedendum quæſtio majoris momenti exiſtit? Communis eſt perſuaſio hos affectus Bacchi eſſe ſobolem & ſolo aquæ potu & abſtinentia a vino curari. Equidem indubitatæ veritatis eſt, hos affectus pro cauſa tartarum ſubtilem membranas lancinantem agnoſcere, unde vina quæ copiam hujus principii obtinent valde nocere videntur. Verum enim vero tartarei hi morbi ex obſtructione emunctoriorum progignuntur, & viſcoſitatem ac denſitatem humorum pro fundamento agnoſcunt, vinum autem per renes qui congruum tartari evacuatorium conſtituunt morbificam materiam egregie educit, hinc non apparet ratio, quare eorum uſus non debeat admitti præſertim cum plerumque etiam a ventriculi debilitate, ſpirituaſcentiæ ſanguinis defectu, circulo ſegniori, natales ſuos arthricis agnoſcat, quapropter vinum cum debito regimine & ex medici conſilio præſervare poteſt a truculentis hiſce malis, ſi nempe extra paroxysmum uſurpetur. At vero cum magna ſit inter vina nec non inter naturas differentia, hinc prudens medicus hæc probe inter ſe diſtinguere debet, nonnullis individuis magis quadrant acido deſtituta vina, & generoſa, nempe Hungarica. Crato in conſilio 253. podagricis parum vini Hungarici vel Malvatici inter cibos commendat. Et Solenander in conſiliis ob imbecillitatem ventriculi parcum vini uſum collaudat. Egregius locus apud Solenand. ſect. 4. conſil. 24. meretur huc adduci. *Videndum inquit quid ferre ventriculi diſpoſitio, quid reliqui corporis posſit, non cuilibet temperamento, conſtitutioni, ætati, conſuetudini omnimoda abſtinentia injungenda eſt, magna corporum varietas: ſi modice vino utamur mediocri potisſimum leviter adſtringente ſuoque id tempore debito non obfuturus ſed profuturus ejus uſus: & videmus* pergit ille *ab exiguo ſumto vino declinante jam paroxysmo*

xyſmo podagricorum dolores, diſcuſſo ab excitato calore & ſpiritibus qualicunque humore leniores fieri, modo ut ante dictum in principio abſtineatur.

Cæterum mentio facienda hic loci eſt ſingularis methodi, qua Hippocr. in iſchiadico malo & arthritico fixo & vago curando & in principio penitus profligando utitur, & memorabilia ſunt quæ ſcribit de intern. affect. Sect. 5. pag. 120. *Ex renum morbo invadit magnus venarum cavarum morbus, venæ autem cum ſanguine refertæ ſunt, ſi quid alieni ad eas pervenerit male afficiuntur. Sic igitur afficit, ſi dextra parte morbus eſt, per exordia ad coxendicis acetabulo dolorem exhibere incipit. Quo autem longius tempus proceſſerit, & productum fuerit, eo gravior dolor ad inferiora deſcendit, cumque ad malleolum pedis externum, & pollicis intermedium pervenerit rurſus ad caput fertur ubiq; in eo ulcus conſtiterit vehementer urget, ſibique caput disrumpi videtur, oculi pituita totumq; corpus implentur.* Et paulo poſt: *Si morbi initio acceſſeris vinum Mendæum album dilutius quamplurimum per diem potui exhibere oportet. Et inebrietur quoad ſanguis e naribus plurimus erumpat: cum autem fluere cœperit, minimum tredecim diebus fluit: ubi vero hi præterierunt; non amplius inebrietur, neque ubi ſemel fluere cœperit. In cibo tamen paulo plus vini bibat, ut ſanguis fluat.* Deducit gravisſimus author hos affectus ex plethora & optime, cum experientiæ conſentaneum ſit, hanc nititur tollere narium hæmorrhagia, quam vini largo potu provocat. At vero an non conſultius ſit, vel venam, vel hæmorrhoides aperire, & ſuperfluo ſanguini exitum dare, peritiorum judicio relinquo.

Explorato ſic ad ſanandos internos morbos vini uſu, pauca quædam jam ut annectamus circa ejus noxam, quam ejus ab uſus in quibusdam oſtendit res poſtulat.

Expe-

Experientia autem & ratio docet, quod in omnibus affectibus ubi ſanguis magna copia congeſtus hæret, ſicuti in inflammationibus, & in plerisque morbis capitis nominatim in ejus dolore a cauſa ſic dicta calida orto, phrenitide, inſania, vertigine, epilepſia, lethargo, & cunctis ſoporoſis affectibus, vinum quodvis valde noceat. Cum enim dictis in morbis ſanguis cum copia & impetu vaſis partis affectæ infuſus ibique congeſtus impeditus circuletur, non poteſt non a vino, quod ſpiritu ſuo petit ſuperiora nempe caput, & ſanguinem expanſiva virtute ulterius rarefacit, nec non majori cum vehementia illum in partem obſtructam largius e corde eo pellit, dictorum morborum exaſperatio ſubſequi. Habemus in eo conſentientem maximum noſtrum Hippocr. qui lib. 2. de morbis in cerebri repletione doloroſa, vini abſtinentiam commendat, & ibidem ait: ſideratus a vino penitus abſtineat, & lib. 4. de morbis in cerebri ſphacelismo penitus a vino eſt abſtinendum, item in lethargo a vino abſtinendum: phreneticum calefacere oportet calefactoriis humidis & potionibus excepto vino. Et lib. de inſomniis, qui inſania laborant, vinum non bibant.

Deinceps vinum nocet in tusſi, in phthyſi: aſpera enim arteria minus ferre poteſt acres ſtimulos, nihilominus vinum dulce cum ad expectorationem juvet, modice hauſtum non eſt nocivum, neque vetus rhenanum, ſi tusſis ad declinationem vergat prohibendum, ſed potius commendandum eſt.

Tandem coronidis loco ſint illa quæ habet Tirellus in hiſtoria vini pag. 60. Vina ſuſtentant firmos, erigunt lapſos, cohibent cadentes, vina edunt miracula, non extracta, non lapides, non quintæ eſſentiæ nomina ſa-

na fabuloſa, non boli, non pilulæ argenteæ, aureæ, aut gemmæ plebis deceptiones, incantamenta marſupii, vituperia ſapientiæ, medicinæ opprobria, vina autem calidi innati vera pabula ſunt, certisſimaque alimenta, hæc ideo celebranda elogiis veſtris encomiaſtico cantu, hæ ſeveriori diſciplina in uſum vitæ percolenda, in ægrotantium commodum danda. Atque iſta ſufficiant circa hanc de vino tractationem, cui poſt laudes.

Deo Optimo Maximo dictas, imponitur.

FINIS.

K.K. UNIV... IN WIEN